



Hirschrücken an Bohnen und Kartoffelplätzchen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 1037 kcal/ 4346 kJ
Eiweiß: 56 g Fett: 70,9 g
Kohlenhydrate: 44

Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunde 15 Minuten

Zubereitung:

1. Hirschrücken salzen, pfeffern und in einer Pfanne von allen Seiten mit etwas Öl anbraten. Rosmarin und Wacholderbeeren zugeben und mit Rotwein und etwas Kalbsfond löschen. Das Fleisch mit dem restlichen Fond übergießen und im Ofen bei 160 Grad rosa garen.

2. Walnüsse grob hacken und Aprikosen in Streifen schneiden. Aprikosenstreifen, zwei Drittel der gehackten Nüsse, Paniermehl und Eigelb mit Butter schaumig schlagen. Hirschrücken mit der Masse bestreichen und im Ofen backen bis die Kruste knusprig ist. Anschließend warm halten, den Bratenfond passieren und reduzieren.

3. Geputzte Kaniabohnen im Salzwasser blanchieren und abgießen. Schalotte fein würfeln. 30 g Butter in einer Pfanne erhitzen und die restlichen Walnüsse mit den Schalottenwürfeln anschwitzen. Die Bohnen zugeben, nochmals erwärmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffeln mit Schnittlauch, 70 g Butter und den Eigelben vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend zu einer ca. 5 cm dicken Rolle formen und in Scheiben schneiden. Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Scheiben von beiden Seiten gold-braun braten. Den Hirschrücken in Scheiben schneiden, zusammen mit den Kartoffelplätzchen und den Bohnen anrichten und dazu den Bratenfond reichen.

Zutaten für 4 Portionen :

800 g Hirschrücken, pariert
Salz, Pfeffer
5 Wacholderbeeren
Rosmarinzweig
100 ml Rotwein
150 ml Kalb- oder Wildfond
150 kalifornische Walnüsse
6 getrocknete Aprikosen
1 Eigelb
40 g Paniermehl
40 g Butter

Für Bohnen und Plätzchen

300 g Kaniabohnen
1 Schalotte
130 g Butter
600 g gekochte Kartoffeln (mehlig kochend)
1 Bund Schnittlauch, gehackt
2 Eigelbe