



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Rezept des Monats | Februar 2010

Hirschrückenfilet unter der Kastanien-Quitten-Kruste auf gebratenen Schwarzwurzeln und Kartoffelklößchen mit „Edlem von Dannwisch“ gefüllt

aus dem Restaurant Fischers Fritz, im Ringhotel Birke, Kiel



Zutaten für 4 Personen

0,8 kg Hirschrücken
ausgelöst und pariert
2 reife Quitten
100g Esskastanien/Maronen
ohne Schale (Geröstet)
10g Cornflakes
1 kg Schwarzwurzeln geschält
1 kg geschälte Kartoffeln
(Mehligkochend)
3 Eigelbe von Eiern Hkl.1
120 g Mehl
80 g Edler von Dannwisch
(Edelblauschimmelkäse)
100 g Butter
20 g Semmelbrösel
Salz, Pfeffer, Muskat,
Knoblauch, Petersilie
zum Würzen
Butter
Dunkle Sauce vom Damwild

1_ Kartoffelklößchen: (jede Person erhält 3 Stück)

Kartoffeln in Salzwasser kochen. Dann die Kartoffeln abgießen, abdämpfen (Auf kleiner Flamme das restliche Wasser wegkochen lassen) und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen. Dann Mehl, Eigelbe und Salz dazu geben und vorsichtig mit der Hand durchkneten. Rollen formen und fingerdicke Scheiben schneiden.

Dann pro Knödel ein kleines Stück Käse auflegen und mit gemehlten Händen kleine Bälle formen. Die Klöße dann in leise simmernden Salzwasser abkochen (ca. 5 min) bis sie an der Oberfläche schwimmen. Butter vorsichtig schmelzen. Die Semmelbrösel dazu geben und langsam goldbraun rösten. Die fertigen Klöße dann in der braunen Butter wälzen.

...weiter auf der nächsten Seite

2_ Kruste

Die Quitten schälen und in Viertel schneiden. Das Kerngehäuse entfernen. Dann in Butter die halbierten Viertel kurz anbraten, mit Zucker bestreuen und dann mit Weißwein ablöschen. Langsam in der Flüssigkeit dünsten und anschließend den Fond reduzieren lassen. Dann die weichen Quitten in feine Würfel schneiden. Die Maronen mit Zucker karamellisieren und dann auch in Würfel schneiden.

Anschließend werden die Quitten und die Maronen miteinander vermengt. Dann etwas weiche Butter hinzugeben. Anschließend wird die Kruste mit den Semmelbrösel und den Cornflakes vermischt. Danach Rollen formen und kühlen.

3_ Hirschrücken:

Als erstes vom Knochen auslösen und die Silberhaut entfernen. Dann die Filets würzen und in heißem Öl anbraten und ca. 8min. bei 120 °C im Ofen rosa garen. Vorher die Filets dünn mit der Kruste belegen. Zum Schluss wird die Kruste noch mit einem Salamander vorsichtig überbacken. Dann ist das Filet servierbereit.

4_ Schwarzwurzeln:

Waschen und Bürsten. Dann schälen und im Zitronenwasser lagern. Längst in dünne Scheiben schneiden und langsam in Butter dünsten. Zum Ende der Garzeit die Temperatur erhöhen und dem Gemüse etwas Farbe geben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

5_ Anrichten:

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, etwas ruhen lassen und auf den Schwarzwurzel anrichten. Etwas braune Sauce angießen und die kleinen Knödel dazulegen.

Viel Spaß und guten Appetit.