Hirschrücken mit Kartoffeln und Dill
von Björn Kapelke

Zutaten:

Hirschrücken:
800 g parierter Hirschrücken
Neutrales Pflanzenöl
Salz
Pfeffer

Kartoffelpüree:
400 g mehlig kochende Kartoffeln
100 ml Sahne
50 ml Milch
50 g Butter
Salz
100 ml Buttermilch

Wilder Blumenkohl und Dill
1 Bund Dill
200g wilder Blumenkohl

Zubereitung:

Der Hirsch:
Den Hirschrücken bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten und auf einem separaten Blech bei 150°C im vorgeheizten Backofen für 4-6 min garen. Im Anschluss den Hirsch vom Blech nehmen, zum Ruhen in die Pfanne legen in der wir es angebraten haben und mit Aluminiumfolie abdecken. Nach etwa 15 Minuten Ruhezeit den Hirsch aus der Pfanne nehmen. Diese wieder auf mittlerer Hitze erwärmen, etwas Butter hineingeben und den Hirsch für 1 Minute darin schwenken.

Das Püree:
Die Kartoffeln schälen und bei mittlerer Hitze gut bedeckt in Salzwasser kochen. Sobald die Kartoffeln gar sind die Sahne, Milch und Butter zum Kochen bringen. Die noch heißen Kartoffeln durch ein feines Sieb streichen und mit der kochenden Milch-Sahne Mischung übergießen. Alles zu einem feinen Püree glattrühren und mit einer Plastikfolie abdecken und zur Seite stellen. Die Buttermilch aufkochen und das Püree einrühren.

Das Gemüse:
Den wilden Blumenkohl blanchieren und anschließend abgedeckt kaltstellen bis zur Verwendung. Ein paar Zweige vom Dill entnehmen und bei schwacher Hitze oder bei Raumtemperatur trocknen. Den restlichen Dill von Stielen befreien, die Blätter blanchieren und anschließend in einem Tuch das überschüssige Wasser rausdrücken. Nun den Dill nehmen und im Verhältnis 2 Teile Öl , 1 Teil Dill in einen Mixer geben und das ganze bei 70°C 20 Minuten mixen und anschließend durch ein Tuch passieren.