▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. Oktober 2020 ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto

Saltimbocca vom Hirsch mit Preiselbeersauce und Gnocchi-Maronen-Radicchio-Gröstl

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:
200 g mehligkochende Kartoffeln
1 Ei
40 g Kartoffelmehl
Kartoffelmehl, zum Ausrollen
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln unter kaltem Wasser abbürsten und mit Schale in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und pellen. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen und erneut etwas ausdampfen lassen.

Ei trennen. 40 g Kartoffelmehl und Eigelb mit einem Holzlöffel unter die Kartoffelmasse heben. Aus dem Teig Rollen formen, diese in 2 cm lange Stücke schneiden und mit zwei Gabeln die typischen Gnocchi-Rillen einarbeiten. In siedendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen, bis die Gnocchi an die Wasseroberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausheben, in Eiswasser abschrecken und beiseite stellen.

Für das Saltimbocca:
4 Scheiben Hirschrücken, à ca. 80 g
4 Scheiben Tiroler Schinkenspeck
4 Salbeiblätter
1 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Scheiben vom Hirschrücken zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und leicht plattieren. Jede Scheibe mit einem Salbeiblatt belegen und dann mit einer Scheibe Tiroler Schinkenspeck umwickeln.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, den umwickelten Hirschrücken darin unter Wenden knusprig anbraten.

Anschließend ca. 5 Minuten bei geringer Hitze in der Pfanne ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Für die Preiselbeersauce:
1 EL eingelegte Preiselbeeren, aus dem Glas
50 ml Rotwein
5 ml Crème de Cassis
100 ml Wildfond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Bratensatz mit Rotwein und Cassislikör ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Mit dem Wildfond auffüllen, nochmals aufkochen lassen und wieder um die Hälfte reduzieren. Zum Schluss die Preiselbeeren hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Maronen und den Radicchio:
2 Radicchio trevisano
100 g Maronen (geschält und gegart)
20 g Butter
15 ml Marsala
10 ml Balsamico
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radicchio waschen, trockenschleudern und in Streifen schneiden. Maronen vierteln.

Butter in einer Pfanne aufschäumen, Radicchio und Gnocchi dazugeben, gut durchschwenken und goldgelb braten. Mit Marsala und Balsamico ablöschen. Zum Schluss die Maronen unterheben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Zum Servieren die Preiselbeersauce auf den vorgewärmten Tellern kreisförmig anrichten, das Gröstl daraufgeben und jeweils zwei Saltimbocca obenauf setzen.

Zusatzzutaten von Luka:
Ingwer
Portwein
Parmesan

Die Sauce verfeinerte Luka mit ein wenig geriebenem Ingwer sowie einem Schuss Portwein. Etwas geriebenen Parmesan gab sie in den Gnocchi-Teig.

Zusatzzutaten von Kevin:
gehackte Haselnüsse
rote Pfefferbeeren

Kevin gab die Haselnüsse, sowie die Pfefferbeeren über seinen fertig angerichteten Teller.