

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. November 2024** ▪
Finalgericht von Mario Kotaska



Rosa gebratener Hirschrücken mit Balsamico-Brombeeren, Kräuterseitlingen und Pastinakenpüree

Zutaten für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

250 g Hirschrücken, ohne Knochen und Silberhaut
10 Wachholderbeeren
20 g Butter
2 Zweige Thymian
2 EL Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Hirschrücken waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Sonnenblumenöl erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten.

Hirschrücken auf einem Gitter im Ofen weiter garen, bis dieser eine Kerntemperatur von 54°C erreicht hat. Thymian waschen, trockentupfen und die Blätter abziehen. Wachholderbeeren anstoßen. Butter in einer Pfanne aufschäumen, Thymian und angestoßene Wachholderbeeren hinzugeben und das Fleisch kurz nachbraten. Vor dem Aufschneiden etwas ruhen lassen.

Für die Brombeeren:

50 g Brombeeren, wenn möglich frisch, alternativ TK
1 kleine rote Zwiebel
1 EL Honig
50 ml 12 Jahre alter Balsamico

Honig in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit Balsamico ablöschen. Zwiebeln abziehen und würfeln. Zwiebelwürfel zu der Honig-Balsamico-Mischung geben und einreduzieren lassen, bis das Ganze eine sirupartige Konsistenz erreicht hat. Brombeeren halbieren und nur kurz darin ziehen lassen.

Für die Kräuterseitlinge:

80 g Kräuterseitlinge
10 g Butter
1 Zweig Rosmarin
2 Zweige glatte Petersilie
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuterseitlinge putzen und in Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Pilze darin anbraten. Rosmarin und Petersilie waschen, trockenwedeln und hacken. Pilze mit Salz und Pfeffer würzen und mit gehacktem Rosmarin, gehackter Petersilie und Butter finalisieren.

Für das Pastinakenpüree:

100 g Pastinaken
2 Schalotten
50 g Crème fraîche
150 ml Geflügelfond
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Pastinaken schälen und klein schneiden. Schalotten abziehen und feinhacken. Schalotten und Pastinaken ca. 20 Minuten in Geflügelfond kochen, bis sie weich sind. Anschließend abschütten und in einem Mixer zusammen mit Crème fraîche zu einem feinen Püree mixen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Das Gericht anrichten und auf Tellern servieren.

Zusatzzutaten von Anna: *Anna verfeinerte die Balsamico-Brombeeren mit dem Abrieb der Orange, Orange, Abrieb, etwas Zimt und gehackten Mandelblättchen.*
Zimt
Mandelblättchen

Zusatzzutaten von Hanny: *Die Haselnüsse röstete Hanny in einer Pfanne ohne Öl und nutzte sie als Garnitur. Mit dem Rotwein und dem Zitronensaft schmeckte sie die Sauce ab. Außerdem gab sie etwas Zitronensaft an die Kräuterseitlinge.*
Zitrone, Saft
Rotwein
Haselnüsse