

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. September 2019 ▪  
 ChampionsWeek ▪ "3 Zutaten: Pflaume, Topinambur, Minze"  
 mit Alfons Schuhbeck



Claudia Thun

**Hirschrücken im Kräuter-Amarant-Mantel mit Pflaumen-Chutney, Waldpilzen und Topinambur in der Schale**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Hirsch:**

- 1 Hirschrückenfilet à 180 g
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige glatte Petersilie
- 2 Zweige Minze
- 2 EL Panko
- 20 g Walnüsse
- 2 EL gepopptes Amarant
- Butterschmalz, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauch abziehen und andrücken. Hirschrücken salzen, pfeffern und in Butterschmalz mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian anbraten und anschließend im Ofen gar ziehen lassen bis eine Kerntemperatur von 57 Grad erreicht ist. Walnüsse hacken. Panko in Butterschmalz anbraten, Amarant und gehackte Walnüsse dazugeben. Petersilie und Minze abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Anschließend mit Petersilie und Minze mischen und salzen.

Den fertigen Hirschrücken im Topping wälzen.

**Für das Chutney:**

- 4 Rotfleischige Pflaumen
- 1 Stück Ingwer
- 1 Zwiebel
- 4 EL Balsamico
- 4 EL Portwein
- 1 Limette (Saft und Abrieb)
- 1 Zimtstange
- 50 g Kokosblütenzucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Ingwer schälen und kleinschneiden. Pflaumen waschen, trockentupfen und kleinschneiden. Limette waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. Pflaumen, Ingwer, Zwiebel, Zucker, Balsamico, Portwein und Zimtstange in einem Topf aufkochen lassen und zu einem Chutney einreduzieren lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und Abrieb abschmecken. Eventuell noch zuckern.

**Für den Topinambur:**

- 4 Topinambur Knollen
- Olivener Öl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle

Topinambur waschen, trockentupfen, in dünne Scheiben schneiden und in Olivenöl goldbraun von beiden Seiten in der Pfanne braten. Mit Salz abschmecken.

**Für die Pilze:**

- 50 g frische Waldpilze
- 1 Zweig Minze
- 200 ml Pilzfond
- 1 EL Butter
- Salz, aus der Mühle

Minze abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Pilze putzen und in Butter anbraten. Mit Fond angießen. Gar ziehen lassen. Anschließend salzen, pfeffern und mit gehackter Minze bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.