

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Dezember 2021** ▪
„Mein Silvestergericht“ mit Johann Lafer



Helga Schneider

**Hirschrücken mit Portwein-Kirschsauce,
Rosenkohlblättern, Kräuterseitlingen und
Serviettenknödel**

Zutaten für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

300 g ausgelöster Hirschrücken
 3 Zweige Rosmarin
 1 Bund Thymian
 3 Wacholderbeeren
 2 EL Butterschmalz
 1 EL Butter
 Piment d'Espelette, zum Abschmecken
 Fleur de Sel, zum Abschmecken
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fleisch salzen und rundherum in Butterschmalz anbraten. In den vorgeheizten Ofen auf den Rost legen und bis zu einer Kerntemperatur von 50-56 Grad garen. Fleisch aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen.

Rosmarin und Thymian abrausen und trockenwedeln. Butter, Rosmarin, Thymian und Wacholderbeeren zum Butterschmalz in die Pfanne hinzugeben und schwenken, um das Fett zu aromatisieren. Das Fleisch kurz vor dem Servieren in der aromatisierten Butter schwenken und mit Piment d'Espelette, Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Für die Portwein-Kirschsauce:

100 g Sauerkirschen aus dem Glas
 2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 100 ml roter Portwein
 100 ml Rotwein
 50 ml Wermut
 100 ml Wildfond
 100 ml Hühnerfond
 100 ml Kirschsaff
 1 EL Kirschwasser (Schnaps)
 1 EL Balsamicoessig
 5 g Bitterschokolade
 3 Wacholderbeeren
 2 EL Butter
 1 EL brauner Zucker
 1 EL Speisestärke
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in 1 EL Butter anschwitzen. Braunen Zucker hinzugeben und karamellisieren. Wacholderbeeren zerdrücken und dazugeben. Mit Portwein, Rotwein und Wermut ablöschen und einkochen lassen. Wild- und Hühnerfond angießen und weiter einkochen. Sauce ggf. passieren oder fein pürieren. Sauerkirschen abtropfen lassen und zum Sud geben. Alles mit dem Kirschsaff, Balsamicoessig und Kirschwasser abschmecken. Sauce mit Speisestärke abbinden und übrige Butter einrühren. Zum Schluss Schokolade in die Sauce reiben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Rosenkohl:

10 Rosenkohl-Röschen
 Butter, zum Anbraten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Die äußeren Rosenkohlblätter abzupfen und in kochendem Wasser kurz blanchieren und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Rosenkohlblättchen darin schwenken. Mit Salz und etwas Muskatnuss abschmecken.

Für die Kräuterseitlinge:

4 Kräuterseitlinge
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen, dünn schneiden und mit Butter in der Pfanne gleichmäßig anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Serviettenknödel:

3 Laugenstangen vom Vortag
1 Schalotte
2 Eier
200 g Vollmilch
½ Bund glatte Petersilie
Butter, zum Anbraten
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, klein schneiden und in heißer Butter anschwitzen. Laugenstangen würfeln und mit Schalottenwürfel in eine Schüssel geben. Milch erwärmen und darüber gießen. Danach mit den Eiern vermengen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Petersilie zur Knödelmasse geben, mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse kurz ruhen lassen.

Frischhaltefolie mit etwas Butter einpinseln. Aus der Knödelmasse eine Teigrolle formen, auf die Frischhaltefolie legen und einrollen. Danach mit Alufolie schützend ummanteln. Die Teigrolle in kochendes Wasser geben und 20 Minuten ziehen lassen. Alu- und Frischhaltefolie entfernen und die Knödelrolle in Scheiben schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Serviettenknödel darin nachbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.