

Hirschrücken mit Wildrahmsauce an Butterspätzle

dazu Babykarotten und Rotwein-Preiselbeerbirne
aus dem Hotel-Restaurant Rappen

- 800g Hirschrücken
- 240 g Baby Karotten (junge Karotten)
- 20g Butter
- 400ml Wildfond
- 200ml Sahne
- 2 Birnen
- 2dl Rotwein
- Salz, Rohrzucker, Zimtstange

Für die Spätzle

- 250g Mehl
- 3 Eier
- 50ml Wasser
- 5g Salz

Gewürze

- Thymian
- Rosmarin
- Petersilie

Zubereitung

Für die Spätzle alle Teigzutaten mischen. Die Masse verrühren und mit dem Schneebesen schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Der Teig sollte zähflüssig sein. 10 Min. ruhen lassen. Gesalzenes Wasser aufkochen, Teig portionsweise durch die Spätzlepresse drücken (ins kochende Wasser). Kurz aufkochen lassen bis die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, dann sind sie gar und können mit einer Schaumkelle abgeschöpft werden. In kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Tipp des Küchenchefs: Baby Karotten in heißes Wasser ca. 3-5 Sekunden halten, danach lässt sich die Schale einfach und problemlos abziehen. Butter mit Zucker und Salz in einem Topf erhitzen. Möhren darin anschwitzen. Gemüse-Fond angießen. Bei geringer Hitze im offenen Topf kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und das Gemüse glänzt.

Beide Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Rotwein, einer Prise Salz, 1 EL Rohrzucker sowie eine Zimtstange aufkochen anschließend von der Herdplatte nehmen, Birnen einlegen und ca. 5 Minuten gar ziehen.

In einer großen Pfanne (ideal: Gusseisen) Pflanzenfett erhitzen. Das Fleisch von jeder Seite ca. 1-2 Minute sehr scharf anbraten. Mit grobem Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Thymian und Rosmarin grob hacken und über das Fleisch geben. Fleisch in den vorgeheizten Backofen legen bis eine Kerntemperatur von 58 °C erreicht ist. Dann ist das Hirschfleisch medium und super saftig.

Wer es lieber durchgebraten mag, sollte auf eine Kerntemperatur von 65 bis 70 °C achten, jedoch nicht mehr - sonst wird das Fleisch schnell trocken.

Wildfond aufkochen, etwas einreduzieren und nach Belieben mit Sahne, Thymian und Rosmarin abschmecken. Vor dem Servieren sollte das Fleisch noch 5-7 Minuten in Alufolie ruhen. Zeit um die Spätzle in der Pfanne mit etwas Butter goldgelb anzubraten. Die Rotweinbirne mit Preiselbeeren zu füllen.

Das Fleisch nun in vier gleichmäßige Tranchen schneiden und gemeinsam mit den Butterspätzle, Babykarotten, der Rotweinbirne und der Wildrahmsauce liebevoll anrichten und servieren.

Unsere Empfehlung: auf vorgewärmten Tellern bleibt der Genuss länger warm.

Das Team vom Hotel-Restaurant Rappen wünscht einen guten Appetit!