Kochtipp vom Metzgermeister

METZGER HILS
SEIT 1864
EIN STÜCK HEIMAT

HIRSCHRÜCKEN MIT KÜRBISNOCKEN UND PFLAUMENKRAUT

KÜCHENREZEPTE FÜR LECKERE SPEZIALITÄTEN

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten

Zutaten für ca. 4 Personen:
2 Knoblauchzehen, je 3 Zweige Rosmarin und Thymian, je 1/2 TL Anissamen, Gewürznelken sowie , Pfeffer-, Piment- und Korianderkörner, 1,5 kg Hirschrücken, Salz, 4 EL Buterschmalz, 400 ml Portwein, 200 ml Wildfond, etwas Muskatnuss, Pfeffer, 150g Kartoffelstärke, 1 kleiner Weißkohl , (ca. 1,2 kg), 400g Pflaumen, 1 EL Zucker, gemahlener Kümmel, 1/2 Bund Petersile, evtl. 1 TL Saucenbinder, 2 EL Butter, evtl. 1/2 Bund Salbei, 2 EL Öl

ZUBEREITUNG

1. Knoblauch und Zwiebeln abziehen, würfeln, Rosmarin und Thymian fein hacken. Gewürze mörsern. Fleisch trocken tupfen, mit Gewürzen, Kräutern, Salz einreiben. Fleisch in einem Bräter in 2 EL Schmalz rundum kräftig anbraten, herausheben. Zwiebeln und Knoblauch im Bratfett glasig dünsten. Fleisch zurücklegen, Portwein und Fond angoeßen. Backofen auf 120°C vorheizen. Fleisch im Ofen im geschlossenem Bräter in 50-60 Minuten auf eine Kerntemperatur von ca. 60°C bringen.
2. Inzwischen Kürbisfleisch würfeln und in Salzwasser weich dünsten. Kürbis in ein Sieb abgießen, gut abtropfen, dann im Topf gut ausdampfen lassen und fein pürieren. Püree mit Muskat, Salz, Pfeffer würzen, mit der Stärke verkneten. Kürbisteig zu langen Rollen formen, diese in ca. 2 cm lange Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser 5 Minuten garen. Herausheben und abkühlen lassen.
3. Inzwischen Kohl putzen, fein hobeln, im übrigen Schmalz (2 EL) anbraten. Pflaumen waschen, entsteinen, in Spalten schneiden. Zum Kohl geben, zuckern, weiterbraten. Mit Salz, Kümmel würzen, warm halten. Petersilie hacken und unterrühren.
4. Braten aus dem Fond heben, unter dem heißen Backofengrill noch ca. 7 Minuten anrösten. Fond etwas einköcheln, salzen, pfeffern, evtl. durch ein Sieb passieren und evtl. andicken. Kürbisnocken in der Butter rundum anbraten. Fleisch aufschneiden, mit Gnocchi, Pflaumenkraut, Sauce anrichten. Evtl. noch Salbei in Öl anbraten und darüber verteilen.

Interessiert? Fleischbestelllungen unter

07422 / 20527 Lauterbach
07422 / 6468 Schramberg-Sulgen
07729 / 1812 Tennenbronn
oder per Mail an
info@metzgerhils.de

/ Metzger Hils

www.metzgerhils.de