

Sous-Vide gegarter Hirschrücken

an feinherbem Preiselbeerglace,
dazu Serviettenknödel,
Kohlsprossen
und Birnen



Zutaten: (für 10 Portionen)

1600 g parierten Hirschrücken, Salz, Weißer Pfeffer, Öl,
500 ml Hirschjus, 200 g Preiselbeermarmelade, 20 g
Maizena, 200 g Knödelbrot, 375 ml Milch, Muskatnuss, Petersilie, 125 g Butter, 4 Eier, 30 Stück Kohlsprossen, 4
Birnen, Zucker, Nelken, Zimt. 1 gestrichener TL Apfelweiß

Zubereitung:

Den parierten Hirschrücken bei 55°C gut 5 Stunden Sous-Vide-Garen, danach mit Salz und Pfeffer würzen und rundum anbraten.

Die Hirschjus etwas einreduzieren lassen und Preiselbeermarmelade beigeben. Aufkochen und das Maizena mit etwas Wasser anrühren und die Glace damit binden.

Die Milch wärmen und über das Knödelbrot leeren – gut durchmischen und Salz, Pfeffer, etwas Petersilie und die Muskatnuss einstreuen. Aus der Butter einen Abrieb bereiten und mit den Eiern in die Knödelmasse geben und gut durchkneten. Etwas rasten lassen und anschließend in ein Tuch mit Frischhalte wickeln und bei 100°C für ca. 25 Minuten dämpfen.

Die Kohlsprossen putzen waschen und anschließen in Salzwasser blanchieren. Dann in Butter schwenken

Die Birnen halbieren – Kerngehäuse und Stängel entfernen. Wasser mit Zucker, Zimt und Nelken (Je nach Geschmack) aufkochen und das Apfelweiß beigeben. Birnen in je 8 Stücke schneiden und in die kochende Flüssigkeit geben mit einem Deckel, der auf die Birnen drückt, beschweren und das Ganze vom Herd nehmen – nicht mehr aufkochen!

Guten Appetit!

Ein Rezept aus der Folge „Schütterhof Schladming“:
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/schuetterhof-schladming/>

Mit freundlicher Unterstützung

