

Rosa gebratener Hirschrücken mit Preiselbeersauce und Macaire Kartoffeln



Für den Hirschrücken:

2 kg Hirschrücken

Salz, Pfeffer

Für die Preiselbeersauce:

1 Glas Preiselbeermarmelade

1 Glas brauner Wildfond

1 Bund Suppengrün

Dunkler Soßenbinder

Salz, Pfeffer, Vanillezucker

Tomatenmark

Für den Wirsing:

1 mittelgroßer Wirsing

100 g Speckwürfel

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Für die Kartoffeln:

8 mehlige Kartoffeln

2 Eier

1 EL Speisestärke

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

(1) Den Hirschrücken parieren und in einer Pfanne heiß anbraten. Anschließend bei 80° Umluft ca. 20 Minuten im Ofen garen, mit Salz und grobem Pfeffer würzen. Vor dem Anrichten in Tranchen schneiden.

(2) Wirsing putzen, den Strunk keilförmig herausschneiden und den Kohl in feine Streifen schneiden. Den Wirsing in einer großen Pfanne etwa 4 Minuten unter Rühren bei mittlerer Hitze braten und mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss würzen. Die Speckwürfel langsam bei mittlerer Hitze anbraten bis sie knusprig sind und am Ende über den Wirsing geben.

(3) Die Fleischabschnitte anbraten, das klein geschnittene Suppengemüse mitrösten und mit dem Tomatenmark tomatisieren. Den Soßenansatz mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen, dann mit dem Wildfond auffüllen und langsam köcheln lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und Preiselbeeren abschmecken. Je nach Belieben andicken.

(4) Aus Salzkartoffeln hergestellte abgedämpfte Kartoffelmasse mit Eigelb vermengen, mit Salz, weißem Pfeffer und Muskat würzen. Aus der Kartoffelmasse auf einer mit Speisestärke bemehlten Unterlage Walzen mit ca. 4 cm Durchmesser rollen. Von diesen 1-2 cm dicke Scheiben abschneiden und mit wenig Öl in einer Pfanne ausbacken. Alles zusammen auf einem Teller anrichten.

**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie
unter www.aida.de/rezepttipp**

