

Hirschkalbsrücken oder Rehrücken im Gewürzmantel mit Schwarzwurzel und Preiselbeerjus

Für den Rehrücken

- 500 g Rehrücken / Hirschkalbsrücken
- 1 Teelöffel Gewürzmischung
- 2 Esslöffel Butter

Für die Gewürzmischung

- 15 g weißen Pfeffer
- 30 g Wacholderbeeren
- 40 g Pimentkörner
- 50 g Koriandersamen
- 5 g Nelken
- 3 Stück Lorbeerblätter
- etwas frisch gehackter Thymian

Für den Rosenkohl

- 10 Stück Rosenkohl
- 2 Esslöffel Butter
- 1 Stück Schalotten, fein gehackt

Für das Schwarzwurzelgemüse

- 600 g Schwarzwurzelgemüse
- 150 ml Schlagsahne
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Milch
- 2 Teelöffel Butter
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Esslöffel gehackte Petersilie
- etwas Muskat
- etwas Salz

Für die Preiselbeerjus

- 300 g Rehknochen / Hirschkalbsrückenknöchelchen
- 8 Esslöffel Pflanzenöl
- 1 Stück Karotte
- 1 Stück Zwiebel
- ¼ Stange Staudensellerie
- 50 g geräucherter Speck, in Würfeln
- 2 Stück Knoblauchzehen
- 1 Esslöffel Weiße Pfefferkörner, zerstoßen
- 1 Teelöffel Wacholderbeeren, zerstoßen
- 1 Stück Lorbeerblatt
- 80 Gramm Wildpreiselbeeren
- 300 ml Rotwein
- 200 ml roter Portwein
- 1 Liter Wildfond
- 10 Stück Wacholderbeeren
- 2 Stück Thymianzweige
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas alter Balsamico

Den Reh- oder Hirschkalbsrücken möglichst mit Knochen kaufen und bereits vom Metzger auslösen lassen. Die Knochen etwas klein hacken lassen, diese werden für die Sauce benötigt. Die Silberhaut vom Rehrücken abparieren und ebenfalls aufheben.

Den Rücken salzen und in der Gewürzmischung wälzen. Die Butter in der Pfanne aufschäumen lassen und den Rücken rundherum anbraten. Im Ofen bei ca. 120° Celsius medium garen und anschließend warm stellen.

Für die Gewürzmischung die Gewürze in einer Pfanne kurz anrösten und anschließend in einem Mörser fein mörsern. Den gehackten Thymian untermischen.

Den Rosenkohl putzen, waschen und in einzelne Blättchen zerteilen. Die gehackten Schalotten mit Butter in einer Pfanne anbraten, die Rosenkohlblätter dazugeben und kurz anbraten. Sie sollten noch einen leichten Biss haben. Anschließend mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen.

Die Schwarzwurzeln gründlich abbürsten, waschen, schälen und die Stangen in Milch oder in Zitronenwasser einlegen – dies verhindert, dass sie sich braun verfärben. Vor dem Kochen die Stangen schräg in mundgerechte Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Butter in einem Topf erhitzen, die Schwarzwurzeln darin anschwitzen, mit etwas Weißwein ablöschen und kurz reduzieren lassen. Die Sahne angießen und die Schwarzwurzeln schmoren, bis sie weich sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend mit gehackter Petersilie bestreuen.

Die Knochen kalt abspülen und trocken tupfen. Die Zwiebeln, Karotten und Staudensellerie grob würfeln. In einem Bräter das Öl erhitzen, die Knochen hineingeben und bei mittlerer Hitze rundherum möglichst braun rösten. Die Zwiebeln, Knoblauch, Gemüse und den geräucherten Speck dazugeben und unter Rühren mitbraten. Gewürze (Wacholder, Pfefferkörner, Lorbeerblatt) dazugeben und alles mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen, gut reduzieren lassen und dann mit dem Wildfond aufgießen. Jetzt auch den Thymian noch dazugeben. Nun bei schwacher Hitze ca. 2 Stunden köcheln lassen. Anschließend abpassieren und die Wildpreiselbeeren dazugeben. Die fertige Sauce mit Salz, Pfeffer und etwas altem Balsamico abschmecken.

Anrichten: Den Hirsch- oder Rehrücken in Scheiben schneiden und auf dem Schwarzwurzelgemüse anrichten. Die Rosenkohlblätter auf dem Teller verteilen, etwas Sauce angießen und den Rest separat reichen.