



## HIRSCHKALBRÜCKEN mit Schwarzwurzel und roten Zwiebeln

FÜR 4 PERSONEN

### HIRSCHKALBSRÜCKEN

Hirschkalbsrücken (400 g zugeputzt) | Schwarzwurzelchips | Butter | Rosmarin | Thymian

Den Hirschkalbsrücken auslösen, mit Salz und Pfeffer würzen, in Klarsichtfolie einschlagen und an den Enden verknoten. Im Dampfgarer bei 53°C mind. 25 Minuten garen. Auspacken und in aufschäumender Butter mit Rosmarin und Thymian rundherum anbraten. In zerbröselten Schwarzwurzelchips drehen und tranchieren.

### GEGARTE SCHWARZWURZELN

600 g Schwarzwurzeln | 300 g Butter | Salz | Knoblauch | Rosmarin | Thymian | Pfeffer | Lorbeer

Die Schwarzwurzeln gut waschen. Die Butter in einem Topf auf den Herd stellen. Bei mittlerer Hitze zu brauner Butter verarbeiten. Die Gewürze und Kräuter dazugeben und mit den geputzten Schwarzwurzeln vakuumieren. Die vakuumierten Schwarzwurzeln in einem 85°C heißen Wasserbad 2 Stunden garen. Einen Teil der Wurzeln in 4-5 cm große Stücke portionieren und den Rest zu einer feinen Creme verarbeiten.

### SCHWARZWURZELCREME

300 g Schwarzwurzeln gegart | 150 g Gewürzbutter der gegarten Schwarzwurzeln | Salz | Pfeffer | Muskat

Die gegarten Schwarzwurzeln schälen und mit 150 g Gewürzbutter zu einer feinen Creme mixen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

### ROTE ZWIEBELCREME

150 g rote Zwiebeln | 2 EL Zucker | 1 EL Butter | 80 ml Rotwein | 70 ml roter Portwein | 150 ml Rindsuppe | Salz | Pfefferkörner | Lorbeer | Wacholder | Thymian

Zucker karamellisieren und mit Rotwein und Portwein ablöschen. Den Wein einreduzieren und mit der Suppe aufgießen. Die Gewürze zugeben und den Sud ziehen lassen. Die roten Zwiebeln grob schneiden, in etwas Butter anschwitzen und mit dem Rotweinsud aufgießen. Die Zwiebeln weich schmoren und anschließend zu einer feinen Creme mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### HIRSCHSAUCE

500 g Rehabschnitte und fleischige Knochen | Olivenöl | 50 g Sellerie gewürfelt | 50 g Petersilwurzel gewürfelt | 3 Schalotten | 8 Champignons | 1 Sternanis | 5 Pimentkörner | 3 Lorbeerblätter | 1 EL Preiselbeermarmelade | 4 cl alter Balsamico | 5 cl Portwein | 5 cl Rotwein | 500 ml dunkler Kalbsfond

Rehabschnitte rundherum kräftig anbraten. Gemüse und Gewürze zugeben und kurz mitrösten. Mit Portwein, Rotwein und Balsamico ablöschen, Preiselbeeren einrühren und mit Kalbsfond auffüllen. Die Sauce etwa 1 Stunde leicht köcheln lassen und durch ein Tuch passieren.

### ZUM DEKORIEREN

Geräucherte Schwarzwurzelchips | Schwarze Nüsse (fein gehobelt) | Schafgarbe

### ANRICHTEN

Hirschkalbsrückenstück auf den Teller legen. Schwarzwurzelcreme in Gupfform am Teller platzieren und gegarte Schwarzwurzelstücke darauf setzen. Rote Zwiebelcreme anbringen und das Hirschkalbsstück mit Rehsauce übergießen.



**NESPRESSO GOURMET WEEKS  
KOCH 2015  
ANDREAS DÖLLNER  
RESTAURANT DÖLLNER,  
GOLLING, SALZBURG**