

Hauptgang (Wild)

Spessart Hirschkeule in kräftiger Hollunder-Jus mit zweierlei Schwarzwurzel und Maronen-Rotkohl-Strudel

für 4 Personen



Hirschkeule in Holundersoße:

½ Tl Anissaat, 6 Pimentkörner, 1 Tl schwarze Pfefferkörner, 1 Stück Hirschkeule (1 kg, z. B. aus der Nuss), 200 g Knollensellerie, 100 g Möhren, 150 g weiße Zwiebeln, 0,1 Liter Öl
2 El Butter, Salz, Zucker, 1 TL Wildgewürz Ingo Holland, 200 ml Rotwein, 0,5 Liter Fleischbrühe, 1 Tl Speisestärke, 3-4 EL Holundermark (ersatzweise Holundersirup), 2 Tl Honig,

Anis, Piment und Pfeffer im Mörser zerstoßen, das Fleisch damit rundum würzen. Sellerie, Möhren und Zwiebeln putzen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. 5 El Öl und 1 El Butter in einem Bräter erhitzen. Fleisch mit Salz würzen und in dem Bräter auf beiden Seiten anbraten. Keule aus dem Bräter nehmen und das Gemüse darin in 15 Minuten braun braten. 1 Tl Zucker und Wildgewürz zugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Mit Fleischbrühe auffüllen. Hirschkeule wieder in den Bräter legen. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 140 Grad 120 Minuten garen. Bräter mit der Keule aus dem Backofen nehmen. Keule in Alufolie wickeln und im ausgeschalteten Ofen warmhalten. Bratfond und Gemüse durch ein Sieb in einen Topf streichen. Fond mit Holundermark aufkochen und mit der in wenig kaltem Wasser gelösten Stärke leicht binden. Sauce mit Salz und Honig abschmecken.

Rotkohl-Maronen-Strudel:

1 Pck. ca. 120 gezogener Strudelteig, 600 g Rotkraut fein geschnitten oder gehobelt, 1 Zwiebel in Ringe geschnitten, Olivenöl, 2 EL Zucker, Kümmel, 125 g Crème fraîche, frischer Majoran, 100g Maronen vorgegart, 3 Eßl. Balsamico Essig, Butter zerlassen, Salz und Pfeffer

Zucker mit Olivenöl in einer heißen Pfanne erhitzen. Zwiebel kurz andünsten und Rotkraut begeben, durchrühren und Essig dazugeben. Ca. 20 Min. bei kleiner Flamme zugedeckt unter häufigem Rühren dünsten, abkühlen lassen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel gut würzen. Zwei Teigblätter auf ein Küchentuch legen, mit Butter bestreichen. Jeweils die Hälfte der Rotkrautfüllung auf das untere Teigdrittel platzieren, Creme Fraîche mit Majoran und Maronen darauf verteilen, Teig seitlich einschlagen, von unten mit Hilfe des Küchentuches einrollen. Strudel mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen oder in eine befettete Form legen, nochmals mit zerlassener Butter bestreichen, Strudel mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen oder in eine befettete Form legen, nochmals mit zerlassener Butter bestreichen, im vorgeheizten Ofen bei 190°ca. 30 Minuten backen

Schwarzwurzelpüree:

400 g Schwarzwurzeln, 1 Kartoffel (180 g), Salz, 150 ml Schlagsahne
100 ml Vollmilch, 1 Tl Butter Muskat, 1 Spritzer Zitronensaft

Schwarzwurzeln und Kartoffel sorgfältig waschen, putzen, schälen und klein schneiden, in einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser geben, aufkochen und ca. 15 Minuten weich garen.
Sahne und Milch in einem Topf cremig einkochen. Schwarzwurzeln und Kartoffeln abgießen und gut ausdämpfen lassen. In einen Mixer geben und mit der Sahne-Milch-Creme (80-100 ml) und der Butter sehr fein pürieren. Zurück in einen Topf füllen mit Salz, Muskat und 1 Spritzer Zitronensaft würzen.