



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen

Saison: Herbst

Für: 4 Personen

Verfasst von: Theresa Nutz

Zutaten

Hirschrücken

800 G Hirschrücken

50 G Butter

30 G Kräuter (Petersilie, Thymian, etc.)

100 G Toastbrot

Salz

Pfeffer

Kürbispüree

400 G Hokkaidokürbis

100 G Zwiebel

1 Knoblauchzehe

50 ML Weißwein

400 ML Gemüsesuppe

100 ML Obers

Salz

Pfeffer

Zucker

Bohnen

200 G Fisolen

1 EL Butter

Salz

Gnocchi

250 G mehlig Kartoffeln

20 G Eigelb

15 G Grieß

75 G griffiges Mehl

Muskatnuss

Salz

Zubereitung

1. Zimmerwarme Butter mit den Gewürzen aufschlagen bis sie weiß wird, Kräuter und Toastbrot untermischen.
2. Zwischen zwei Backpapierbögen auf ca. 0,5 cm ausrollen, kaltstellen.
3. Wenn die Masse fest ist, in Streifen schneiden.

Ungefähr so groß wie der Hirschrücken.

4. Kurz vor dem Anrichten auf das Fleisch legen und im Rohr bei 200 °C Oberhitze/Grillfunktion 3 bis 5 Minuten gratinieren.
5. Hirschrücken zuputzen oder fertig bei Metzger kaufen.
6. Rundum kurz in einer heißen Pfanne mit etwas Öl anbraten, Hitze reduzieren und ein paar Flocken Butter und frische Kräuter (Rosmarin, Thymian) dazugeben.
7. Das Fleisch bei niedriger Hitze immer wieder damit übergießen, gegebenenfalls ganz von der Hitze nehmen (50–52 °C Kerntemperatur) und in der Pfanne ziehen lassen.
8. Hirschrücken auf dem Kürbispüree mit Bohnen anrichten und die Gnocchi dazugeben!

1. Hokkaido-Kürbis waschen, vierteln und Kerne entfernen.
2. Zwiebel, Knoblauch in Öl glasig dünsten, Kürbiswürfel zugeben, mit Weißwein ablöschen und verkochen lassen.
3. Mit Gemüsesuppe aufgießen, würzen und weichkochen lassen.
4. Fein pürieren.

Falls zu flüssig etwas Speisestärke dazugeben.

1. Bohnen putzen, ca. 3–5 Minuten in Salzwasser blanchieren, in Butter schwenken und salzen.
1. Kartoffeln mit Schale garen (Wasser oder Dampf).
2. Unter einem Geschirrtuch ausdampfen lassen und noch heiß die Schale abziehen.
3. Durch eine Kartoffelpresse drücken und komplett auskühlen lassen.

Nicht im Kühlschrank, dort ziehen die Kartoffeln wieder Feuchtigkeit!

4. Alle anderen Zutaten in die Kartoffelmasse geben und kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
5. Aus der Kartoffelmasse gleichmäßige kleine Kugeln formen und mit einem Bindfaden die Kürbisform eindrücken.
6. In Salzwasser ca. 15 Minuten sieden lassen.
7. In einer Pfanne mit Butter schwenken und würzen.

Isst-Gut-Rezept, Bratl-Tag