



gourmetteller · ø 31 cm · no. 1996/013, sauciere/souffletasse · 0,125 l · no. 1995/013, schälchen · ø 8 cm, h 4 cm · no. 1933/013

# HIRSCHKALBSRÜCKEN MIT KAKAOBOHNENKRUSTE UND SCHOKOLADEN-PFEFFER-SAUCE

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Für die Sauce: 500 g klein gehackte Wildknochen, Je 1 EL grüner und weißer Pfeffer, 1 TL Wacholderbeeren, 2 Schalotten, 1 Möhre, 1 Stück Knollensellerie (ca. 100 g), 2 EL Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, 1 TL Tomatenmark, 1 Lorbeerblatt, Einige Zweige Thymian, 2 EL wilde Preiselbeeren, 2 EL alter Balsamico, 200 ml Rotwein, 200 ml Portwein, 100 ml Madeira, 1 l Wildfond (Glas), Meersalz, Pfeffer, 1-2 EL gehackte Zartbitterkuvertüre (72-80 %)

Für das Fleisch: ca. 1,2 kg Hirschkalbsrücken (mit Knochen) oder ca. 800 g ausgelösten Hirschkalbsrücken, Meersalz, 3 EL Olivenöl, ½ Bund, Thymian, 10 g Butter, 50 g Pekannusskerne, 4-5 Stiele Petersilie, 50 g geröstete Kakaobohnensplitter, Pfeffer aus der Mühle, Fleur de Sel

Für das Püree: 400 g Knollensellerie (geputzt, gewürfelt), je 1/8 l Milch und Sahne, 50 g Butter, Meersalz, Etwas Zitronensaft

## ZUBEREITUNG:

Für die Schokoladensauce den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Knochen auf einem Blech im Ofen dunkel anrösten. Herausnehmen und auskühlen lassen. Pfeffer und Wacholder im Mörser grob zerstoßen. Schalotten, Möhre und Sellerie schälen und grob würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin anrösten. Knoblauch leicht zerquetschen. Zerstoßene Gewürze, Knoblauch, Tomatenmark, Lorbeer und Thymian zum Gemüse geben, bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten mitbraten. Die Preiselbeeren zufügen und alles mit dem Balsamessig und den Weinen ablöschen. Einkochen lassen. Die gerösteten Knochen zufügen, den Wildfond angießen und die Sauce ohne Deckel etwa 3 Stunden köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Die Sauce durch ein mit einem Passiertuch ausgelegtes Sieb gießen, nochmals aufkochen und um etwa die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Fleisch den Backofen auf 120 °C vorheizen. Falls nötig das Fleisch mit einem scharfen Messer vom Knochen lösen. Fleisch ringsherum leicht salzen und in einer ofenfesten Pfanne im heißen Olivenöl mit einigen Thymianzweigen darin rundherum anbraten. Fleisch pfeffern, Butter zufügen, die Pfanne auf der mittleren Schiene auf den Rost in den Backofen schieben und das Fleisch etwa 20 Minuten fertig garen. Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, herausnehmen, etwas abkühlen lassen und hacken. Die Petersilienblätter und die restlichen Thymianblättchen abzupfen und fein schneiden. Kräuter und Kakaobohnensplitter mit den Nüssen mischen, auf einen großen flachen Teller geben. Für das Püree den Sellerie in Sahne und Milch ca. 10 Minuten weich kochen. Die Butter zerlassen. Sellerie in der Milch-Sahne-Mischung fein pürieren, die Butter unterschlagen und das Selleriepüree mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Warmstellen. Das Fleisch herausnehmen, mit Alufolie abdecken und einige Minuten ruhen lassen. Die Kuvertüre in der heißen Wildsauce auflösen, Sauce durch ein feines Sieb gießen. Das Fleisch, in der Kakaobohnen-Nuss-Mischung wenden, in Scheiben schneiden und mit der Schokoladensauce und dem Selleriepüree anrichten. Dazu passen in Thymianbutter geschwenkte Gemüse, zum Beispiel Möhren und Spitzkohl.