

Hirschrücken

AUF KÜRBISPÜREE AN WILDSAUCE MIT BITTERSCHOKOLADE



Zutaten für 6 Personen:

600 g	Hirschrücken, ausgelöst, am Strang
400 g	Kürbisfleisch, grob gewürfelt
ca. 2 cm	frischer Ingwer, in Scheiben
3 EL	Butter
4 TL	Zucker
ca. 150 ml	Wasser
2 EL	Pflanzenöl
1 Handvoll	Maronen aus der Dose
40 g	Zartbitterschokolade, fein raspelt
	Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Von Lacroix benötigen Sie:

1 Beutel	Sauce pour Wild
1 Glas	Wild Fond, 400 ml

Zubereitung:

2 EL Butter in einem Kochtopf erhitzen, Ingwer, Kürbis und Zucker hinzufügen, alles kräftig anschwitzen, nach und nach mit Wasser angießen und alles bei mittlerer Temperatur unter gelegentlichem Umrühren weich kochen. In der Zwischenzeit den Wild Fond auf die Hälfte einreduzieren und anschließend die Sauce pour Wild hinzufügen, einmal aufkochen lassen und warmstellen.

Den Hirschrücken leicht salzen und pfeffern, das Öl in einer Pfanne erhitzen, den Hirschrücken darin ringsum anbraten und für ca. 6–8 Minuten in den auf 180–200 °C vorgeheizten Ofen schieben. Das Kürbisragout mit einem Stampfer oder Zauberstab pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmstellen. Maronen in 1 EL Butter mit Salz und etwas Zucker glasieren. Den Hirschrücken aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten ruhen lassen und anschließend in Tranchen

schneiden. Die Wildsauce noch einmal erhitzen und die Zartbitterschokolade mit einem Schneebesen einrühren. Das Kürbispüree auf 4 Teller verteilen, die Hirschrückenscheiben anlegen, Maronen daraufsetzen und mit der Wildsauce nappieren.

Tipp:

Wer mag, serviert dazu kleine Speckknödel oder herzhaft gebratene Bratkartoffeln. Für die Speckknödel kleine Kartoffelknödel formen, Speckwürfel kross anbraten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und die Knödel darin wenden. Als Vorspeise empfehlen wir die Lacroix Kürbis-Creme-Suppe „Citrouille“, serviert mit dünnen Scheiben gebratener Wildentenbrust. Anschließend nach Belieben mit Kürbiskernen, Kürbiskernöl und rosa Pfeffer garnieren.