

Jeden Moment genießen in

**VOR
ARL
BERG**



© Angela Lamprecht

Hirschpfeffer mit Sellerietaschen & Spitzkohl

Zutaten für 4 Personen

Hirschpfeffer:

800 g Hirschschulter in gleichmäßige Würfel geschnitten
400 ml Blauburgunder (Pinot Noir)
1 EL Wacholderbeeren
1 EL Piment
2 Lorbeerblätter
1 TL Pfefferkörner
1 Karotte
1/2 Knollensellerie
1 l Wildfond (ersatzweise Kalbsfond)
Maisstärke

Sellerietaschen:

1 Knollensellerie
150 g grobes Meersalz
Füllung nach Belieben, z.B. Kartoffelpüree
10 g getrocknetes Liebstockpulver
20 g geklärte Butter
Pfeffer, Muskat

Spitzkraut:

1/2 Spitzkraut
20 g Haselnüsse
Butterschmalz zum Braten
Salz
Pfeffer
Muskat

Garnitur:

200 g Bauchspeck in Streifen geschnitten
100 g Toastbrot
1/2 Bund Schnittlauch
1 Zehe frischer Knoblauch

Zubereitung

Hirschpfeffer:

Die geschnittene Hirschschulter in ein Gefäß geben. Die Gewürze in einer Pfanne leicht anrösten, um die ätherischen Öle zu aktivieren. Den Blauburgunder und die gerösteten Gewürze zur Hirschschulter geben, gut vermengen und gut abgedeckt mindestens 6 Tage im Wein reifen lassen.

Anschließend das Fleisch und die Marinade trennen. Die Marinade separat in einem Topf aufkochen, sodass sich das Eiweiß vom Wein trennt. Den Wildfond, den aufgekochten Wein und die Hirschschulter in einen Topf geben und je nach Größe der Fleischstücke für mindestens 1 Std. mit Deckel schmoren lassen.

Hinweis: Jeder Hirsch ist unterschiedlich von der Fleischbeschaffenheit, daher kann es auch gerne etwas länger dauern. Sobald das Fleisch weich ist, aus dem Fond herausschöpfen. Den Sellerie und die Karotte in kleine Würfel schneiden, zum Fond geben und nochmals 15 Minuten leicht köcheln lassen. Zum Abbinden Maisstärke mit einem Schluck Rotwein anrühren, in den Fond einrühren und aufkochen.

Das gegarte Fleisch zurück in die Pfeffersoße geben.

Sellerietaschen:

Den Sellerie grob waschen. Das Meersalz auf ein Blech geben und den Sellerie im Ganzen darauf platzieren. Je nach Größe des Selleries ca. 1 1/4 Std. bei 180°C im Ofen backen. Den Sellerie auskühlen lassen und schälen.

Den Sellerie ca. 1-2 mm dünn aufschneiden (am besten mit einer Wurstmaschine) und rund ausstechen.

Die ausgestochenen Sellerietaler auf eine Arbeitsfläche legen und in der Mitte des Talers das Kartoffelpüree platzieren. Die Sellerietaler in der Hälfte zusammenklappen und die Enden andrücken. Aufgrund der Stärke des Selleries halten diese ohne Bindemittel.

Spitzkraut:

Das Spitzkraut in feine Streifen schneiden. Die Haselnüsse in einer Pfanne rösten, anschließend schälen und leicht schroten. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen. Den Spitzkohl dazugeben und kurz schwenken, die Haselnüsse dazugeben und sofort servieren.

Garnitur:

Toastbrot in Würfel schneiden, Schnittlauch fein schneiden, Knoblauch fein würfeln. Den Bauchspeck in eine Pfanne geben und knusprig braten. Den Speck beiseite legen, das Fett in der Pfanne belassen.

Die Brotwürfel im Speckfett knusprig braten und etwas Knoblauch dazu geben. Sobald die Croutons fertig sind, mit dem Speck mischen und den frischen Schnittlauch untermengen.

Auf den angerichteten Hirschpfeffer geben.

Hinweis:

Als Füllung für die Sellerietaschen kann als Alternative zum Kartoffelpüree auch aus den Abschnitten des Selleries ein Püree hergestellt werden.