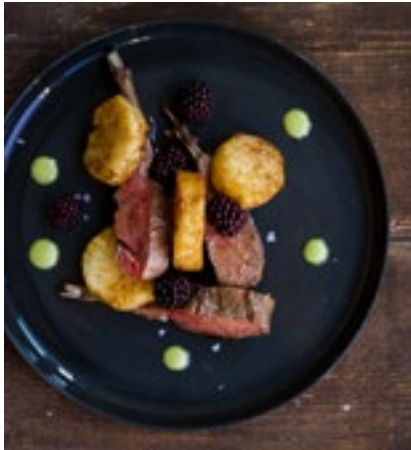


Hirschrücken mit Sellerie



Zutaten für 4 Personen

- 1–2 grosse Sellerieknollen, geschält
- 600g Hirschrücken, ausgelöst
- 2 EL Olivenöl ‚extra vergine‘
- 170g Butter
- 1 Schalotte, fein gescheibelt
- 2 Knoblauchzehe, geschält und gequetscht
- 2 Zweige Thymian
- 1 grosser Rosmarinzweig
- 100ml Standard Pickle-Flüssigkeit
- 16–20 Brombeeren, nach Belieben

Tannenölahm

- Zutaten für zirka 350ml
- 50g Baby-Spinat, gewaschen
- 50g Tannentriebe (junge Spitzen)
- 100ml Sonnenblumenkernöl
- 250ml Bio-Rahm

Zubereitung

1. Vorbereitung Hirschrücken 60 Minuten vor dem Garen aus dem Kühlschrank nehmen und Backofen auf 180°C vorheizen.

2. Tannenölahm zubereiten Spinat, Tannentriebe, Öl und 1 Prise Salz mischen. Mit dem Stabmixer mixen, bis sich die Masse erwärmt und das Öl sich absetzt. Öl durch ein Sieb passieren und sofort kaltstellen, damit Farbe und Geschmack erhalten bleiben. Rahm und 1 Prise Salz verrühren, mit dem Tannenöl mischen.

3. Sellerie vorbereiten Sellerie in 2cm dicke Scheiben schneiden und daraus möglichst viele Scheiben von 4cm Durchmesser ausstechen. Diese beidseitig salzen.

4. Sellerie garen Eine Pfanne erhitzen, die weit genug ist, damit alle Sellerie-Scheiben in einer Schicht Platz haben. 50g Butter darin aufschäumen, Sellerie hineingeben und 1 Minute garen. Umdrehen, weitere 50g Butter zugeben, ebenfalls aufschäumen lassen und nochmals 1 Minute garen. Hitze auf aller kleinste Stufe schalten, unter häufigem Wenden zirka 30 Minuten gold-braun und weich garen.

5. Hirsch braten In der Zwischenzeit Hirschrücken generös mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. Bratpfanne erhitzen, restliche Butter, 1 EL Öl, den Knoblauch und die Kräuter hineingeben. Pfanne etwas schwenken bis die Butter aufschäumt. Fleisch auf einer Seite 2 Minuten braten, auf die rohe Seite drehen und Pfanne in den Ofen stellen. Nach 3 Minuten das Fleisch drehen, weitere 3 Minuten im Ofen lassen. Pfanne zurück auf den Herd mit kleinem Feuer stellen und schräg halten, damit die Bratbutter sich auf der Seite sammelt. Dazu ein Tuch um den heissen Griff wickeln. Mit einem Löffel 1 Minute lang das Fleisch begiessen, wenden, und 1 weitere Minute weiter arrosieren.

6. Fleisch abstehen lassen Fleisch auf eine Folie legen, etwas Bratbutter darüber geben und einwickeln. 5 Minuten an einem warmen Ort neben dem Herd abstehen lassen.

6. Brombeeren pickeln Pickle-Flüssigkeit in einer kleinen Pfanne aufkochen, Brombeeren zugeben und sofort vom Feuer nehmen. 15 Minuten ziehen lassen.

7. Anrichten Fleisch in dicke Scheiben aufschneiden, auf heissen Tellern arrangieren und mit den Sellereis Scheiben belegen. Brombeeren und ausgetretener Fleischsaft darüber geben, mit Tupfern von Tannenölahm dekorieren.