

Hirschrücken mit Schoko-Kirsch-Sauce

Für den Hirschrücken

700 g	Rehrücken
10	Wacholderbeeren
5	Pimentkörner
½ TL	Koriandersamen, getrocknet
1,5 TL	Kakao Nibs
1 EL	Butterschmalz

Für die Schoko-Kirsch-Sauce

100 g	Kirschen, entsteint
100 ml	Kirschsafft
1 EL	Balsamico Essig
2	Schalotten
1 EL	Butter
100 ml	Portwein
200 ml	Wildfond
3	Wacholderbeeren
1 EL	Kirsch-Gelee
3 EL	Kakaopulver

Für das Sellerpüree

600 g	Knollensellerie
200 g	Kartoffel
100 ml	Milch
50 ml	Sahne
50 g	Butter
½	Vanilleschote
1 Prise	Salz

Zum Anrichten

1	Romanesco
40 g	Honigkuchen
1 EL	Butter



Für die Sauce: Schalotten fein würfeln, in Butter anschwitzen, mit Portwein und Balsamico ablöschen, Kirschsafft dazugeben, auf die Hälfte einkochen lassen.
Wildfond und Wacholderbeeren dazugeben, nochmals um die Hälfte einkochen, durch ein Sieb geben und zurück in den Topf gießen.
Kirsch-Gelee und Kakao darin glatt rühren, Kirschen dazugeben, aufkochen lassen, dann beiseite stellen.

Für das Sellerie-Püree: Sellerie und Kartoffeln grob würfeln, in kochendem Wasser weich kochen, abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken oder mit dem Pürrierstab mixen.
Milch mit Sahne, Butter und dem Mark ½ Vanilleschote aufkochen lassen, zu dem gestampften Gemüse geben, mit dem Pürrierstab zu einem sämigen Püree mixen, mit Salz abschmecken, warm halten.

Hirschrücken: Gewürze und Kakao im Mörser fein mahlen, Hirschrücken darin wälzen, leicht abklopfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Hirschrücken darin rundherum anbraten.
Im Ofen bei 120°C ca. 12 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 58 °C erreicht ist.
Rehrücken aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln, 5 Minuten ruhen lassen, in 3 cm dicke Scheiben schneiden.

Gemüse: Romanesco in kleine Röschen abschneiden. Honigkuchen in kleine Würfel (ca. 1 x 1 cm) schneiden. Romanesco kurz in kochendem Wasser blanchieren, dann eiskalt abschrecken.
1 EL Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Honigkuchen-Würfel darin kross anbraten.