

Hirschrücken auf Kürbispüree an Wildsauce mit Bitterschokolade

für 4 Personen

Noch nicht ausprobiert!

600 g Hirschrücken, ausgelöst, am Strang
400 g Kürbisfleisch
2 cm frischer Ingwer
3 EL Butter
4 TL Zucker
ca. 150 ml Wasser
400 ml Wild Fond
2 EL Pflanzenöl
1 Hand voll Maronen aus der Dose
40 g Zartbitter-Schokolade
Salz, Pfeffer



Backofen auf 180°–200°C Ober-/Unterhitze vorheizen,
Schokolade raspeln.

Kürbis in Würfel schneiden,
Ingwer in Scheiben schneiden,
2 EL Butter in einem Kochtopf erhitzen, Ingwer, Kürbis und Zucker hinzufügen, kräftig anschwitzen,
nach und nach mit Wasser angießen und bei mittlerer Temperatur weich kochen.

In der Zwischenzeit den Wild Fond auf die Hälfte reduzieren und warm stellen.

Hirschrücken leicht salzen und pfeffern,
Öl in einer Pfanne erhitzen,
Hirschrücken darin ringsum anbraten und
für ca. 6–8 Min. in den vorgeheizten Ofen schieben.

Kürbisragout mit einem Zauberstab pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm stellen.
Maronen in 1 EL Butter mit Salz und etwas Zucker glasieren.

Hirschrücken aus dem Ofen nehmen, 5 Min. ruhen lassen und anschließend in Tranchen schneiden.
Wildsauce noch einmal erhitzen und die Zartbitter-Schokolade mit einem Schneebesen einrühren.

Dazu: kleine Speckknödel oder Bratkartoffeln