

Hirschrücken mit Wacholderjus, violetten Butterkarotten und Kartoffel-Wirsingestampf



Zutaten:

800g Hirschrücken	Rosmarin
100g Bauchspeck	Knoblauch
1 Kopf Wirsing	Thymian
500g violette Karotten	Wachholder
500g mehlig kochende Kartoffeln	Rotwein
200ml Sahne	Geflügelfond
Butter	Salz und Muskat

Den Hirschrücken portionieren und je ein Stück in einen Zippbeutel mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Wacholder geben und verschließen. Bei 60 Grad circa 2 Stunden im Wasser garen lassen.

Wirsing putzen, schneiden und in Sahne mit Salz und Muskat kochen. Kartoffeln schälen, kochen und mit Butter, Milch, Salz, Pfeffer und Muskat stampfen und den Wirsing unterheben.

Karotten schälen, halbieren, in Scheiben schneiden und mit Geflügelfond und einer Butterflocke garen.

Butter in der Pfanne erhitzen und den Rücken scharf von allen Seiten anbraten und tranchieren.

Wacholder und Rückenspeck anrösten, mit Wildfond und Rotwein ablöschen und ein reduzieren lassen. Mit Sahne auffüllen und mit Kartoffelstärke abbinden.

Zum Abschluss etwas Butter untermixen.

Wir wünschen guten Appetit!

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden
0351/48 48 48 01 · www.kastenmeiers.de



Kostermeyer