

KULINARISCHE REISE DURCH DEN HERBST



Hirschkeule mit Petersilienwurzelpüree und Kastanien

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, Möhren und Petersilienwurzel waschen, schälen. Alles grob würfeln. Keule salzen und pfeffern. Backofen auf 160 Grad (Umluft: 140 Grad) vorheizen.

In einem großen Bräter Öl und Butter erhitzen, Keule darin rundum anbraten. Vorbereitetes Gemüse sowie Lorbeer, Thymian, Wacholder und Pfeffer zufügen und mit anbraten. Rotwein und Wildfond zugießen, aufkochen lassen. Keule im Ofen zugedeckt etwa 90 Minuten schmoren.

Inzwischen fürs Püree Petersilienwurzeln und Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden. Brühe und Milch dazu gießen, salzen, pfeffern, Gemüse zugedeckt in ca. 20 Minuten weich kochen. Evtl. noch vorhandene Flüssigkeit abgießen. Sahne zugießen, Gemüse mit Muskat würzen und sämig einkochen lassen, dabei immer wieder mit einem Kochlöffel umrühren. Dann fein pürieren. Erst kurz vor dem Servieren die geschlagene Sahne und nach Belieben die fein gehackte Petersilie unterziehen.

Kastanien abtropfen lassen. Butter und Zucker in einer Pfanne aufschäumen. Kastanien hinein geben, Wein dazugießen und die Kastanien in der Pfanne unter Schwenken in 3-4 Minuten karamellisieren.

Hirschkeule aus dem Bräter heben, in Alufolie wickeln und warm halten. Bratenfond nach Belieben durch ein Sieb streichen, noch einmal erhitzen und abschmecken, Fleisch in Scheibenschnitten, mit Sauce servieren. Petersilienwurzelpüree und Kastanien getrennt dazu anrichten.

Zutaten für 4 Personen:

Für die Hirschkeule:

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Möhren
1 Petersilienwurzel
1,2 kg Hirschkeule
frisches Lorbeerblatt
Zweige Thymian
5 Wacholderbeeren
8 Pfefferkörner
500 ml Rotwein
250 ml Wildfond (Glas)

Für das Püree:

300 g Petersilienwurzeln
100 g Kartoffeln (mehlig-kochend)
125 ml Gemüsebrühe (instant)
125 ml Milch
Salz, weißer Pfeffer
125 g Schlagsahne
frisch geriebene Muskatnuss
2 EL geschlagene Sahne
nach Belieben 2 EL frisch gehackte Petersilie

Für die Kastanien:

16 Kastanien

