

Hirschkalbs – Crépinette

Zutaten	für 8 Personen
800 g	Hirschkalbsrücken (wahlweise Rehrücken)
100 ml	Wildjus
6	Wacholderbeeren, angedrückt
2	Thymianzweige
80 g	Möhren, sehr fein gewürfelt
80 g	Staudensellerie, sehr fein gewürfelt
80 g	Lauch, sehr fein gewürfelt
200 g	Hähnchenbrust, eisgekühlt
Salz, Pfeffer	
120 ml	Sahne
2 EL	Petersilie, fein gehackt
Traubenkernöl	
Schweinenetz gewässert – beim Fleischer vorbestellen !	

Zubereitung

- Das Fleisch parieren (von Fett und Sehnen befreien).
- Wildjus mit Wacholder und Thymian sirupartig einkochen lassen.
- Gemüsewürfel in Salzwasser blanchieren und abtropfen lassen.
- Wacholder und Thymian aus dem Jus entfernen und diesen abkühlen lassen.
- Das Hähnchenfleisch in kleine Würfel schneiden und mit Sahne, Salz und Pfeffer im Blender zu einer Farce verarbeiten.
- Die Jus, die Gemüsewürfel und die Petersilie untermischen. Anschließend für eine ½ Stunde kalt stellen.
- Das Fleisch salzen, pfeffern und ringsum mit Hilfe einer Palette etwa ½ cm dick mit der gekühlten Farce bestreichen.
- Das Schweinenetz ausdrücken und auf der Arbeitsfläche ausbreiten.
- Den Hirschkalbsrücken in die Mitte legen, Enden einschlagen und rundherum einwickeln.
- In einem Bräter Öl erhitzen und die Crépinette bei mittlerer Hitze ringsum anbraten.
- Anschließend im vorgeheizten Ofen bei 160°C Ober/Unterhitze 12-14 Minuten fertig garen. Kerntemperatur 56 °C

Rosenkohl

16	Rosenkohlröschen	vom Strunk befreien, in Salzwasser blanchieren, abschrecken, dann die Blättchen einzeln ablösen
2	Schalotten	schälen und in sehr feine Würfel schneiden
2 EL	Butter	in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel darin dünsten. Rosenkohlblätter zugeben
Salz, Pfeffer, Zucker		abschmecken