

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken mit Gänseleber



Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Hirschkalbsrücken
- Ras el Hanout, (Marokkanische Gewürzmischung) Salz und Pfeffer
- 4 kleine Äpfel
- ½ kg frische Gänseleber (oder Ente, Huhn)
- Portwein, Madeira, Cognac
- 800 g Butter
- 250 ml Obers
- 2 Eier
- Salz, Pökelsalz, Pfeffer und Amaretto
- 1 Glas eingelegte Wildäpfel von Fink
- 500 g Kohlsprossen

Zubereitung

Die Leber mit Salz, Pökelsalz, Pfeffer, Portwein, Madeira und Cognac marinieren und ein paar Stunden stehenlassen. Inzwischen die Butter klären, so dass 500 g Butter übrig bleibt. Die marinierte Gänseleber in einem Mixbecher fein mixen, die lauwarmer Butter langsam einlaufen lassen, ebenso das Obers und die Eier. Mit Salz, Pfeffer und Amaretto abschmecken. Durch ein feines Spitzsieb in halbrunde Förmchen oder Silikonmatten füllen. Im Wasserbad bei 80 °C ca. 40 Minuten pochieren und erkalten lassen. Auf ein Gitter legen und mit einem kräftigen Jus lackieren.

Die Äpfel entkernen und im Rohr bei ca. 180 Grad 20 Minuten backen.

Die Leber-Pilzkappen daraufsetzen.

Die Kohlsprossen entblättern und in Salzwasser blanchieren. In Butter schwenken und abschmecken, und auch die Wildäpfel kurz in Butter schwenken.

Den Hirschkalbsrücken zuputzen und von den Sehnen befreien. Entweder im Ganzen oder portioniert mit etwas Ras el Hanout, Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, in einer Pfanne an allen Seiten anbraten und im Rohr bis zu einer Kerntemperatur von 58°C braten.

Weintipp:

Hammeken Cellars Tosalet Carignan Vinyes Velles 2013 Priorat 0,75 l