

Hirschrücken-Filet mit Haselnuss-Cranberry-Butter

Zutaten für das Fleisch (für 4 Personen):

- 650 Hirschrückenfilet

Das Hirschrückenfilet parieren, das heißt von Sehnen und Fett befreien, oder vom Schlachter direkt küchenfertig vorbereiten lassen. Bis zur weiteren Verarbeitung abgedeckt kaltstellen.

Zutaten für das Topinambur-Püree:

- 600 Topinambur
- 2 Schalotten
- 50 Butter
- 50 Sahne
- 75 Crème fraîche
- Muskat

Den Topinambur und die Schalotten schälen. Den Topinambur in Stücke schneiden, in gesalzenem Wasser circa 30 Minuten kochen und anschließend abtropfen lassen. Die Schalotte würfeln.

Die Butter in einem flachen Topf zerlassen, die Schalotte und den Topinambur dazugeben und goldbraun anschwitzen. Die Sahne hinzufügen und den Topinambur abgedeckt weich garen. Anschließend mit der Crème fraîche fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kurz vor dem Servieren unter Rühren wieder erwärmen.

Zutaten für die gerösteten Zimtmöhren:

- 1 Möhren
- 10 Butter
- 1 Honig
- 1 Zimt
- Salz
- 2 Petersilie

Den Ofen auf 170 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Möhren schälen, je nach Größe eventuell halbieren.

Die Butter zerlassen, mit den Möhren in eine ofenfeste Form geben, mit Honig, Zimt und Salz würzen. Im Ofen circa 12 Minuten garen. Anschließend warmhalten und vor dem Servieren mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Zubereitung des Fleisches:

- 2 Rapsöl
- Salz
- Pfeffer

Das Öl in einer Pfanne stark erhitzen. Das vorbereitete Hirschrückenfilet mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend im vorgeheizten Ofen circa 15 bis 20 Minuten bei 170 Grad (Ober-/Unterhitze) garen. Gegebenenfalls die Kerntemperatur des Fleisches messen. 56 Grad sind perfekt.

Zutaten für die Haselnuss-Cranberry-Butter:

- 75 Haselnüsse
- 75 Cranberrys
- 150 Butter
- 4 Petersilie

Die Haselnussblättchen in einer Pfanne anrösten, die Cranberrys hinzufügen und dann die Butter zerlassen. Alles ein paar Minuten schwenken und am Ende die gehackte Petersilie hinzufügen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, aufschneiden und auf dem Topinambur-Püree anrichten. Die Haselnuss-Cranberry-Butter darübergeben und mit den gerösteten Zimtmöhren belegen.

Sendung/Quelle: So schön wird Weihnachten

Sendetermin: 14.12.2019

Koch/Köchin: Hannes Schröder

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen