

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Januar 2022** ▪  
**Leibgericht mit Alfons Schuhbeck**



**Martina Schenk**

**Hirschrücken mit Holunder-Rotweinsauce,  
Wintergemüse und Schwarzbrot-Serviettenknödel mit  
Walnüssen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Hirschrücken:**

1 ausgelöster Hirschrücken, ca. 400 g  
 40 g Butter  
 1 TL Wacholderbeeren  
 1 TL Korianderkörner  
 1 TL Pimentkörner  
 1 TL schwarze Pfefferkörner  
 1 TL Fenchelsamen  
 Neutrales Öl, zum Anbraten  
 Fleur de Sel, zum Würzen  
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Hirschrücken in einer heißen Pfanne in Öl von allen Seiten scharf anbraten und salzen. Butter mit Wacholderbeeren, Korianderkörner, Pimentkörner, Pfefferkörner und Fenchelsamen zugeben und das Fleisch damit aromatisieren.

Ein Schälchen aus Alufolie falten, den Hirsch hineinlegen, die Gewürze aus der Pfanne über den Hirschrücken geben und in den vorgeheizten Ofen geben. Bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen, danach den Ofen ausschalten. Das Fleisch bei geöffneter Ofentür im Ofen ruhen lassen. Zum Schluss den Hirschrücken in Scheiben schneiden und mit etwas Fleur de Sel bestreuen.

**Für die Schwarzbrot-Serviettenknödel:**

200 g Roggenmischbrot-Scheiben vom  
 Vortag  
 100 ml Milch  
 3 Eier  
 40 g Walnuskerne  
 2 EL Semmelbrösel  
 Butterschmalz, zum Anbraten  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Walnüsse in einer Pfanne leicht anrösten und grob hacken. Das Brot in Würfel schneiden und mit den grob gehackten Walnüssen in eine Schüssel geben. Die Milch lauwarm erhitzen und die Eier mit dem Zauberstab in die Milch einmischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über die Brotmischung geben. Kurz durchziehen lassen. Sollte die Masse noch zu feucht sein, Semmelbrösel bis zur gewünschten Konsistenz unterheben.

Einen Bogen Alufolie auf die Arbeitsfläche legen und darüber noch einen Bogen Frischhaltefolie geben. Die Knödelmasse darauf legen und zu einer langen Rolle eindrehen. In simmerndem Wasser ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Knödelrolle danach auspacken und in Scheiben schneiden. Serviettenknödel zum Schluss in Butterschmalz goldbraun anbraten.

**Für die Holunder-Rotweinsauce:**

150 ml kräftiger Rotwein  
 100 ml Holundersaft (Muttersaft)  
 2 cm Ingwer  
 1 Zitrone  
 1 Orange  
 60 g kalte Butter  
 1 EL Puderzucker  
 1 TL Speisestärke  
 Salz, aus der Mühle

Puderzucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Rotwein und Holundersaft ablöschen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und so viel zu der Rotweinsauce geben, bis diese sämig bindet. Ingwer in Scheiben schneiden und die Zitronen- und Orangenschale abziehen, anschließend zugeben und etwas mitziehen lassen. Kurz vor Schluss die kalte Butter in die heiße Sauce einrühren und mit Salz abschmecken. Die Schalen und Scheiben zum Schluss entfernen.

**Für das Wintergemüse:**

100 g Rosenkohl	Rosenkohl putzen und die Blätter einzeln lösen. In kochendem Salzwasser 1-2 Minuten blanchieren und kalt abschrecken.
200 g Schwarzwurzeln	Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser schälen. Zitronensaft auspressen und mit Wasser zusammen in eine Schüssel geben.
1 Zitrone	Schwarzwurzeln in Zitronensaft legen. Anschließend herausnehmen, schräg in dicke Scheiben schneiden und ebenfalls 4-5 Minuten in Salzwasser blanchieren. Abgießen und Schwarzwurzeln mit dem Rosenkohl in etwas Fond erwärmen, Butter zugeben und mit Salz abschmecken.
50 ml Gemüsefond	
Butter, zum Anbraten	
Salz, aus der Mühle	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.