

Frank Buchholz

Montag, 17. November 2014

**Böflamott von der Hirschschulter mit Selleriepüree und Birnenschutney,
Rezept für 4 Personen**

Zutaten

Für die Hirschschulter

100 g	Möhren
100 g	Sellerie
200 g	rote Zwiebeln
1 kg	Hirschschulter
etwas	Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
300 ml	Rotwein
200 ml	roter Portwein
1	Lorbeerblatt
800 ml	Wildfond
1 EL	Mehlbutter (Mehl und weiche Butter zu gleichen Teilen gemischt)

Für das Birnenschutney

80 g	Schalotten
250 g	Birnen
50 g	Zucker
70 ml	weißer Balsamicoessig
1/2	Vanilleschote
30 g	Senfsaat
1 Stück	Sternanis
etwas	Meersalz

Für das Selleriepüree

500 g	Knollensellerie
	Saft von ½ Zitrone
80 g	Butter
etwas	Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
etwas	Muskat
2 EL	geschlagene Sahne

zusätzlich

80 g	Weißbrotwürfel
2-3 EL	Butter
80 g	Panchetta, dünn aufgeschnitten

Zubereitung

Den Backofen auf 140 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Möhren, Sellerie waschen, schälen und klein schneiden. Rote Zwiebeln schälen und klein schneiden.

Die Hirschschulter mit Salz sowie Pfeffer würzen und in einem Bräter mit 2 EL Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Möhren, Sellerie und Zwiebel zugeben und mit anrösten. Rotwein und Portwein angießen und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Lorbeerblatt zugeben, den Wildfond angießen, den Topf mit einem Deckel verschließen und im vorgeheizten Ofen ca. 4 Stunden schmoren. Anschließend das Fleisch aus dem Topf nehmen und warm stellen. Die Sauce passieren, um 2/3 einkochen lassen, mit Mehlbutter binden und die Sauce mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Für das Chutney Schalotten schälen und fein würfeln.

Birnen waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und in feine Würfel schneiden.

Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren. Birnen- und Schalottenwürfel zugeben und mit dem Essig ablöschen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Vanillemark, Senfsaat sowie Sternanis zugeben und köcheln lassen. Vor dem Servieren den Sternanis herausnehmen und das Birnenchutney mit etwas Salz abschmecken.

Für das Püree Sellerie waschen, schälen und in Würfel schneiden. Die Selleriewürfel im abgeschmeckten Zitronen-Salzwasser sehr weich kochen. Wasser restlos abschütten und den Sellerie gut ausdampfen lassen. Dann mit der Butter, Salz, Pfeffer sowie Muskat in einem Mixer fein pürieren. Kurz vor dem Anrichten die geschlagene Sahne untermengen.

Brotwürfel in einer Pfanne mit 2-3 EL Butter goldbraun braten.

Den Panchetta in Streifen schneiden und in einer Pfanne knusprig braten.

Selleriepüree auf Teller verteilen. Das Fleisch in Scheiben schneiden, auf das Püree geben und eine Nocke Birnenchutney auf das Fleisch setzen. Croûtons und Panchetta darüber verteilen und mit der Sauce umgießen

Pro Portion: 1079 kcal / 4520 kJ

51 g Kohlenhydrate, 67 g Eiweiß, 56 g Fett