



Hirschmedaillons mit Serviettenknödeln in pikanter Schokoladensauce

Zutaten (für vier Portionen):

Hirschmedaillons

600 g Hirschrücken (ohne Knochen und Sehnen)
Salz, Pfeffer
1 EL Butterschmalz
2 EL Butter
Rosmarin
Wacholderbeeren

Schokoladensauce

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
2 Karotten
2 Pastinaken
2 Gewürznelken
2 Lorbeerblätter
100 ml (alkoholfreier) Rotwein
200 ml Wildfond
1 Orange, unbehandelt
 $\frac{1}{4}$ TL Chiliflocken
80 g Zartbitterkuvertüre (mindestens 70 Prozent Kakao)
angerührte Speisestärke, bei Bedarf
Salz, Pfeffer

Serviettenknödel

250 g altbackenes Weißbrot
250 ml Milch
Salz, Pfeffer
2 EL Butter
1 Schalotte
2 Eier
Petersilie
Muskatnuss

Zubereitung (circa 45 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Für die Serviettenknödel das Brot würfeln und die Petersilie hacken, beides in eine große Schüssel geben. Schalotte fein würfeln, in Butter glasig anschwitzen und mit Milch ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Masse über die Brotwürfel geben. Unterheben, kurz quellen und leicht abkühlen lassen, dann die Eier hineinschlagen und alles gut vermengen. Zehn Minuten ziehen lassen. Anschließend auf eine ausgebreitete, feuchte Stoffserviette geben (alternativ hier: Baumwoll- oder Küchentuch). Zu einer festen Rolle



formen, straff einwickeln und die Enden jeweils mit einem Garn abbinden. Die Rolle in leicht kochendes und gesalzenes Wasser geben. Etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Backofen auf 120 Grad vorheizen. Hirschrücken in circa drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Jede Scheibe auf eine Schnittseite legen und außenherum mit etwas Küchengarn umwickeln. Das Garn festziehen und knoten, sodass ein rundes Medaillon entsteht. Die Hirschmedaillons trocken tupfen und von beiden Seiten kräftig salzen. Butterschmalz in einer heißen Pfanne zergehen lassen und das Fleisch von beiden Seiten circa 30 Sekunden scharf anbraten. Hitze etwas reduzieren, Butter, Wachholderbeeren und Rosmarin dazugeben und Medaillons mit Bratfett übergießen. Aus der Pfanne herausnehmen und im Ofen bei 120 Grad in fünf bis sieben Minuten rosa garziehen lassen (Kern-/Zieltemperatur: 56 Grad).

Im Bratensatz fein gewürfelte Schalotte und geriebenen Knoblauch mit Butter anschwitzen. Pastinaken und Karotten schälen und in grobe Stücke schneiden, dann hinzugeben. Mit alkoholfreiem Rotwein ablöschen, Gewürznelken und Lorbeerblatt hinzugeben und einkochen lassen. Wildfond dazugeben, erneut köcheln und einreduzieren lassen, dann den Inhalt der Pfanne durch ein feines Sieb in einen Topf gießen und diesen auf mittlere Hitze stellen. Die Schokolade in kleinen Stücken einrühren, bis sie vollständig geschmolzen ist. Orangenabrieb und Chili hinzufügen, bei Bedarf mit Speisestärke binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf kleiner Hitze warmhalten.

Die Knödelrolle aus dem Wasser nehmen und auswickeln. Knödel in fingerdicke Scheiben schneiden.

Das Bratengarn von den Hirschmedaillons entfernen und die Hirschmedaillons auf Teller legen. Knödelscheiben und einige Stücke Karotte und Pastinake danebenlegen, alles großzügig mit der Schokoladensauce überziehen. Sofort servieren.

Nährwerte pro Portion:

717 kcal – 32 g Fett – 50 g Eiweiß – 56 g Kohlenhydrate