

ROSA GEBRATENE TRANCHEN VOM HIRSCHRÜCKEN
MIT GLASIERTEN PORTWEINFEIGEN,
JUNGEN MÖHREN, SPITZKOHLRÖLLCHEN,
FREGULA UND MOLE-JUS

MOLE-JUS

Mole ist eine Gewürzmischung aus dem Mexikanischen Raum, welche mit Nuancen von Chili, Kakao und Kaffee im Vordergrund steht. Diese eignet sich hervorragend zu Wild- und Schmorgerichten. Idealerweise bietet sich ein kräftiger, gereifter Rotwein mit Noten von gereiften roten Früchten perfekt zum Trinken dazu an.

ZUTATEN:

- 400 ml Wildfond (alternativ auch aus dem Glas)
- Mole-Gewürzmischung zum Beispiel vom Alten Gewürzamt
- Salz nach Geschmack
- Etwas reduzierter Portweinsud von den Feigen
- 1 kleiner Sellerie
- 2 große Karotten
- 1 Stange Lauch
- 2 Metzger Zwiebeln
- Rosmarin/Knoblauch nach Bedarf
- 1 Tube Tomatenmark

ZUBEREITUNG:

Fragen Sie gerne bei Ihrem Metzger oder Jäger des Vertrauens nach, ob diese Fleischabschnitte (Parüen) oder Knochen zum Verarbeiten haben. Davon reichen Ihnen auch schon 300-400g.

Schneiden Sie jeweils einen Sellerie, zwei Karotten, einen Lauch und eine Metzger Zwiebel in Walnuss große Stücke.

Geben Sie die Fleischabschnitte mit dem vorgeschnittenen Gemüse in einen vorgeheizten großen Topf.
Braten Sie alles gut an, bis Röststoffe gut erkennbar sind – nicht zu dunkel, da es sonst bitter wird.

Geben Sie nun 2 Esslöffel Tomatenmark hinzu und löschen dies mit einem guten Schluck Rotwein (ca. 150 ml) ab.

Füllen Sie den Topf nun mit kaltem Wasser auf bis alles bedeckt ist, bringen Sie alles zum Kochen und reduzieren dann die Hitze, dass es nur noch langsam vor sich hin siedet.

Hierbei ist natürlich zu beachten, je länger Sie sich für das reduzieren Zeit nehmen, desto mehr Geschmack und Power können Sie aus den Zutaten extrahieren. Ich persönlich würde Ihnen bei dieser Menge eine Siedezeit von rund 3-4 Stunden empfehlen. 1-2 Stunden sind auch okay, aber nicht optimal.

Sieben Sie nun alles zweimal durch das feinste Sieb welches Sie zuhause haben. Alles was im Sieb übrig bleibt wird entsorgt.

Würzen Sie den Fond nach und nach mit der Mole-Gewürzmischung. Achten Sie darauf, die Gewürze vorsichtig einzusetzen, damit die Aromen des Wildes weiterhin im Vordergrund stehen.

Lassen Sie die Jus reduzieren, bis sie eine leicht sämige Konsistenz erreicht. Sie sollte elegant vom Löffel laufen und nicht zu dick sein.

PROFI TIPP:

Wenn Sie sich natürlich einmal die Mühe gemacht haben und eine gewisse Menge an Jus hergestellt haben, können Sie dies mit Sicherheit nicht auf einmal verbrauchen. Lassen Sie diese auf Zimmertemperatur abkühlen und füllen Sie diese anschließend in Gefrierbeutel ab und frieren diese ein. Somit können Sie immer die passende benötigte Menge auftauen, welche Sie für Ihr nächstes Gericht benötigen.

GLASIERTEN PORTWEINFEIGEN

ZUTATEN:

- 4 Feigen
- 200 ml Portwein
- 30 g Puderzucker

ZUBEREITUNG:

Waschen Sie die Feigen vorsichtig und schneiden Sie sie je nach Größe in Hälften oder Viertel.

Geben Sie den Puderzucker in eine Pfanne und lassen Sie ihn vorsichtig karamellisieren. Achten Sie darauf, dass der Zucker nicht zu dunkel wird.

Löschen Sie mit dem Portwein ab und lassen Sie die Flüssigkeit leicht einkochen.

Geben Sie die Feigen hinzu und lassen Sie sie vorsichtig im Portweinsud glasieren. Die Feigen sollten ihre Form behalten und nicht zerfallen.

Nehmen Sie die Feigen anschließend aus der Pfanne und reduzieren Sie den verbleibenden Portweinsud weiter.

Wichtig: Verwenden Sie den reduzierten Sud bei Bedarf zum Verfeinern der Mole-Jus, wenn dieser noch etwas Süße fehlt.

HIRSCHRÜCKEN

ZUTATEN:

- 600 g parierter Hirschrücken
- Salz
- Pfeffer
- Etwas Öl zum Anbraten

ZUBEREITUNG:

Besorgen Sie den Hirschrücken bei einem Jäger, Metzger oder Wildhändler Ihres Vertrauens.

Am besten bitten Sie den Händler, den Hirschrücken bereits zu parieren.

Beim Parieren werden Sehnen, Silberhäute und überschüssige Haut beziehungsweise unerwünschte Gewebeteile vom Fleisch entfernt. Dadurch erhalten Sie ein zarteres und gleichmäßigeres Stück Fleisch. (Diese können Sie beim Herstellen der Soße benutzen)

Würzen Sie den Hirschrücken kurz vor dem Anbraten mit Salz und Pfeffer.

Erhitzen Sie eine Pfanne mit etwas Öl und braten Sie den Hirschrücken von allen Seiten kräftig an, bis eine schöne Röstung entsteht.

Legen Sie das Fleisch anschließend in einen auf 80 °C vorgeheizten Backofen und lassen Sie es dort etwa 12–15 Minuten nachziehen.

Die tatsächliche Garzeit hängt von der Dicke des Fleisches und dem gewünschten Garpunkt ab. Kontrollieren Sie diesen nach Möglichkeit mit einem Kerntemperaturfühler falls vorhanden. Es sollte eine Kerntemperatur von 55 Grad haben.

Nehmen Sie den Hirschrücken aus dem Ofen und lassen Sie ihn kurz ruhen. Schneiden Sie ihn anschließend in gleichmäßige Tranchen.

JUNGE MÖHREN

ZUTATEN:

- 9 Junge Möhren
- Butter
- Salz
- Eine Prise Zucker
- Etwas Orangensaft oder Gemüsefond

ZUBEREITUNG:

Schälen Sie die Möhren vorsichtig und schneiden Sie gegebenenfalls das Grün zurück.

Erhitzen Sie eine Pfanne und geben Sie etwas Butter hinzu.

Legen Sie die Möhren hinein und schwenken Sie sie kurz in der Butter. Würzen Sie mit Salz und einer kleinen Prise Zucker.

Geben Sie einen kleinen Schuss Orangensaft oder Gemüsefond hinzu und lassen Sie die Möhren bei mittlerer Hitze glasieren.

Die Möhren sollten weich, aber nicht übergart sein und noch einen angenehmen Biss behalten.

SPITZKOHLRÖLLCHEN

ZUTATEN:

- 1 großer grüner Spitzkohl
- Salz
- Butter
- Pfeffer
- eine Hand voll Pfifferlinge oder Pilze ihrer Wahl

ZUBEREITUNG:

Lösen Sie vorsichtig die äußeren Blätter des Spitzkohls und blanchieren Sie diese kurz in kochendem Salzwasser, max. 40 Sekunden.

Schrecken Sie die Blätter anschließend in Eiswasser ab und lassen Sie sie gut abtropfen.

Entfernen Sie bei Bedarf den dickeren Teil der Blattrippe, damit sich die Blätter leichter rollen lassen.

Schneiden Sie den restlichen Spitzkohl in feine Streifen. Braten Sie diesen zusammen mit den geputzten Pfifferlingen in einer Pfanne, bis das ausgetretene Wasser verdampft ist. Mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, geben Sie 1 Ei zur Bindung hinzu.

Formen Sie aus den Blättern und der Füllung kleine, gleichmäßige Röllchen.

Erhitzen Sie eine Pfanne mit etwas Butter und schwenken Sie die Spitzkohlröllchen darin kurz durch.

Würzen Sie mit Salz und Pfeffer und halten Sie die Röllchen bis zum Anrichten warm.

FREGULA

ZUTATEN:

- 200g Fregula Sarda
- Wasser oder Gemüsefond
- Salz
- Butter

ZUBEREITUNG:

Kochen Sie die Fregula in ausreichend gesalzenem Wasser oder Gemüsefond nach Packungsanweisung.

Gießen Sie die Fregula ab, sobald sie den gewünschten Garpunkt erreicht hat.

Schwenken Sie sie anschließend mit etwas Butter durch und schmecken Sie sie mit Salz, Knoblauch und einem Spritzer Zitronensaft ab.

Die Fregula sollte locker und bissfest sein.

ANRICHTEN

Schneiden Sie den Hirschrücken in gleichmäßige Tranchen und richten Sie diese auf einem vorgewärmten Teller an.

Platzieren Sie die glasierten Portweinfeigen, die jungen Möhren, die Spitzkohlröllchen und die Fregula harmonisch auf dem Teller.

Gießen Sie die Mole-Jus vorsichtig an oder um das Fleisch.

Achten Sie auf ein ausgewogenes Verhältnis zwischen dem kräftigen Wildaroma, der Süße der Feigen, den Gemüsekomponenten und der würzigen Jus.

WIR HOFFEN, DASS SIE BEI DER ZUBEREITUNG VIEL FREUDE HABEN, UND WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT!





PASSENDE WEINEMPFEHLUNG

Bei einem kräftigen Wildgericht entscheidet nicht allein das Fleisch über die Wahl des Weines. Mindestens ebenso wichtig ist die Sauce. In diesem Fall bringt sie mit Schokolade, Kaffee und Chili dunkle, würzige und leicht herbe Aromen mit.

Der Spätburgunder darf nicht zu leicht oder zu flach ausfallen. Er braucht genügend Frucht und Würze, um mit der Sauce mitzuhalten. Eine leicht marmeladige Frucht war ausdrücklich erwünscht, ebenso eine lebendige Säure, die bei dem kräftigen Gericht Frische entgegensetzt. Aromen von Johannisbeere und Sauerkirsche passen besonders gut ins gewünschte Bild.

SPÄTBURGUNDER TROCKEN, 2023
WEIN- UND SEKTHAUS SCHREIECK, MAIKAMMER

Der leichteste der drei ausgewählten Spätburgunder eröffnet das Trio. Würze und eine schöne Sauerkirschfrucht prägen den ersten Eindruck, im Abgang zeigt sich etwas Tannin. Damit besitzt der Wein genügend Struktur für das Hirschgericht, bleibt dabei aber angenehm leichtfüßig.

SPÄTBURGUNDER ROYAL ROTWEIN
INDIVIDUALIST TROCKEN, 2023
WEINGUT GRIES, RHODT UNTER RIETBURG

Der Spätburgunder vom Weingut Gries geht einen Schritt weiter: mehr Würze, mehr Fülle und eine deutlich marmeladigere Frucht. Gerade diese reife Fruchtigkeit macht ihn für Verena Schmitt und Nico Stengel zu einem besonders spannenden Partner der kräftigen Sauce.

PINOT NOIR UNGSTEINER HERRENBERG, 2022
WEINWELT HERRENBERG-HONIGSÄCKEL EG

Der kräftigste Wein des Trios bildet den Abschluss. Rauchige und würzige Noten treffen auf Frucht und die vom neuen Holz geprägten Struktur. Dadurch bring dieser Pinot Noir besonders viel Ausdruck mit uns kann sich auch neben einer intensiven Wildsauce behaupten.

IHRE GASTGEBER DES RESTAURANTS FÜNF BÄUERLEIN



NICO STENGEL
Küchenchef & Inhaber

VERENA SCHMITT
Restaurantleitung & Sommelière

Zum Wohl

DIE PFALZ

PFALZ.MARKETING E. V.

ADRESSE
Martin-Luther-Str. 69
67433 Neustadt

TELEFON
06321 912322

E-MAIL
pfalzmarketing@pfalz.de

WWW.PFALZ.DE/PFALZCLUB