

# Alfons Schuhbeck | Hirschrücken auf Holunder-Rotwein-Butter mit Schwarzwurzel-Rosenkohl-Gemüse

[happy-mahlzeit.com/2022/01/26/alfons-schuhbeck-hirschruecken-auf-holunder-rotwein-butter-mit-schwarzwurzel-rosenkohl-gemuese](https://happy-mahlzeit.com/2022/01/26/alfons-schuhbeck-hirschruecken-auf-holunder-rotwein-butter-mit-schwarzwurzel-rosenkohl-gemuese)

## Zutaten für 2 Personen

### Für den Hirschrücken:

- 300 g Hirschkalbsrücken, ausgelöst, küchenfertig
- 2 EL Butter
- ½ TL Koriandersamen
- ½ TL Wacholderbeeren
- ½ TL Pimentkörner
- ½ TL schwarze Pfefferkörner
- mildes Chilisalz
- 1 TL neutrales Pflanzenöl

### Für die Holunder-Rotwein-Butter:

- ½ Zitrone
- ½ Orange
- 2 Scheiben Ingwer
- 75 ml kräftiger trockener Rotwein
- 50 ml ungesüßter Holunderbeerensaft
- 30 g sehr kalte Butter, in kleinen Stückchen
- 1 geh. TL Puderzucker
- ½ TL Speisestärke
- mildes Chilisalz

### Für das Gemüse:

- 75 g Rosenkohl
- 200 g Schwarzwurzeln
- 1 Zitrone
- 50 ml Geflügelfond
- 1 TL Butter
- mildes Chilisalz
- Salz

### Zubereitung:

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Ein Ofengitter auf die mittlere Schiene und darunter ein Abtropfblech schieben.

Koriandersamen, Wacholderbeeren, Pimentkörner und Pfefferkörner vermischen und in eine Gewürzmühle füllen. Den Hirschrücken waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. Eine Pfanne mit Öl bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Hirschmedaillons rundherum kurz anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf dem Ofengitter etwa 30 Minuten rosa garen. Butter erhitzen, braun werden lassen und mit den Gewürzen aus der Mühle und mit Chilisalzwürzen. Die Hirschmedaillons vor dem Servieren in der Gewürzbuttersauce wenden.

Puderzucker in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze hell karamellisieren lassen. Mit Rotwein und Holunderbeerensaft ablöschen und auf 1/3 einköcheln lassen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und unter die köchelnde Flüssigkeit rühren, bis diese leicht sämig bindet. Orange und Zitrone waschen und jeweils 1/2 Streifen Schale abziehen. Ingwer, Orangen- und Zitronenschale in die Pfanne geben, einige Minuten in der Sauce ziehen lassen und anschließend wieder entfernen. Kalte Butter in kleinen Stückchen unter die heiße Sauce rühren, dabei aber nicht kochen lassen. Mit Chilisalzwürzen.

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Rosenkohl putzen und waschen. Rosenkohlröschen in einzelne Blätter teilen und diese in Salzwasser 1 – 2 Minuten kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Zitrone auspressen und Saft mit kaltem Wasser vermengen. Schwarzwurzeln unter fließend kaltem Wasser gründlich waschen und bürsten, schälen und in kaltes Zitronenwasser legen, damit sie hell bleiben. Schwarzwurzeln schräg in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, mit dem Fond in einen Topf geben und zugedeckt etwa 4 – 5 Minuten weich dünsten. Butter erhitzen und braun werden lassen. Rosenkohlblätter unter die Schwarzwurzeln mischen, braune Butter hinzufügen und mit Chilisalzwürzen.

Hirschrücken auf Holunder-Rotwein-Butter mit Schwarzwurzel-Rosenkohlgemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Alfons Schuhbeck

Quelle: Die Küchenschlacht vom 26. Januar 2017

Episode: Finale – Hauptgericht