

Hirschrücken im Heu mit Topinamburpfännle



Zutaten:

für 4 Personen

- 600-700 g Dammhirschrücken
- 3 Handvoll Wiesenheu (ich habe von der Bauernmarkthalle in Stuttgart Albwiesenheu mit wilden Kräutern genommen, Gibt es auch über`s Internet zu bestellen)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Öl zum Braten
- 1 kg Topinambur
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1-2 Zweige Rosmarin
- 2 x 500 ml Gemüsebrühe
- 2 Stücke durchwachsener, geräucherter Speck (ca. 20-30 g)
- Petersilie zum Bestreuen
- 30 g gehackte Walnüsse
- 50 g Lauch
- 2 EL Butter



Zubereitung

Den Hirschrücken säubern und parieren, also von Sehnen befreien. Tipp: man kann das auch vom Metzger machen lassen.

Das Heu in einer Schüssel mit wenig warmen Wasser anfeuchten und verkneten. In einer großen Bratform oder einem Blech das Heu mittig verteilen. Den Hirschrücken darauf legen und mit 2 EL Öl bestreichen. Wer möchte streute noch jeweils 5 grob zerstoßene Wachholder und Pimentbeeren darüber.

Das Fleisch im Ofen bei 75°C (Umluft) 1,5 Stunden garen. Tipp: Mit einem Kerntemperaturfühler lässt sich genauer arbeiten. Bei 60°C Kerntemperatur das Fleisch aus dem Ofen nehmen.

In der Zwischenzeit die Topinamburknollen mit einer Stahlbürste mit viel Wasser kräftig abrubbeln. Dann in

mundgerechte Stücke schneiden. Also je nach Größe vierteln oder achteln.

Die Topinamburstücke auf zwei Pfannen verteilen. In jede Pfanne 1 EL Butter, 1 EL Öl, 1 Stück Speck, Salz, Pfeffer, 1 Zweig Rosmarin, 1 Schalotte und eine Knoblauchzehe legen. Mit jeweils 0,5 l Gemüsebrühe angießen. Deckel aufsetzen und zum Kochen bringen. Dann Temperatur zurückschalten und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten gar kochen. Deckel abnehmen und mit einem Zahnstocher prüfen ob die Topinambur weich sind. Die Flüssigkeit sollte nach der Garzeit verdampft sein. Vor dem Servieren mit Petersilie, Lauchstreifen und gehackten Walnüssen bestreuen.

Das Hirschfleisch vor dem Servieren salzen und in einer großen Pfanne oder auf dem Grill rundherum anbraten. Das dauert ca. 3-4 Minuten. Erst auf dem Teller oder im Guspfännle pfeffern.