

Hirschrücken mit Kürbispüree, Gnocchi und Fisolen

1/4 Hirschrücken

Dauer: Aufwändig Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Saison: Herbst Für: 4 Personen



© Salzburger Agrar Marketing/Chris Rogl

Zutaten

800 G	Hirschrücken
50 G	Butter
30 G	Kräuter (Petersilie, Thymian, etc.)
100 G	Toastbrot
	Salz
	Pfeffer

Verfasst von: Theresa Nutz

Zubereitung

1. Zimmerwarme Butter mit den Gewürzen aufschlagen bis sie weiß wird, Kräuter und Toastbrot untermischen.
2. Zwischen zwei Backpapierbögen auf ca. 0,5 cm ausrollen, kaltstellen.
3. Wenn die Masse fest ist, in Streifen schneiden.

Ungefähr so groß wie der Hirschrücken.
4. Kurz vor dem Anrichten auf das Fleisch legen und im Rohr bei 200 °C Oberhitze/Grillfunktion 3 bis 5 Minuten gratinieren.
5. Hirschrücken zuputzen oder fertig bei Metzger kaufen.
6. Rundum kurz in einer heißen Pfanne mit etwas Öl anbraten, Hitze reduzieren und ein paar Flocken Butter und frische Kräuter (Rosmarin, Thymian) dazugeben.
7. Das Fleisch bei niedriger Hitze immer wieder damit übergießen, gegebenenfalls ganz von der Hitze nehmen (50–52 °C Kerntemperatur) und in der Pfanne ziehen lassen.
8. Hirschrücken auf dem Kürbispüree mit Bohnen anrichten und die Gnocchi dazugeben!

Info

Hirschrücken mit Kürbispüree, Gnocchi und Fisolen

2/4 Kürbispüree

Dauer: Aufwändig Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Saison: Herbst Für: 4 Personen



Zutaten

400 G	Hokkaidokürbis
100 G	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
50 ML	Weißwein
400 ML	Gemüsesuppe
100 ML	Obers
	Salz
	Pfeffer
	Zucker

Verfasst von: Theresa Nutz

Zubereitung

1. Hokkaido-Kürbis waschen, vierteln und Kerne entfernen.
2. Zwiebel, Knoblauch in Öl glasig dünsten, Kürbiswürfel zugeben, mit Weißwein ablöschen und verkochen lassen.
3. Mit Gemüsesuppe aufgießen, würzen und weichkochen lassen.
4. Fein pürieren.

Falls zu flüssig etwas Speisestärke dazugeben.

Hirschrücken mit Kürbispüree, Gnocchi und Fisolen

3/4 Bohnen

Dauer: Aufwändig Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Saison: Herbst Für: 4 Personen



Zutaten

200 G	Fisolen
1 EL	Butter
	Salz

Verfasst von: Theresa Nutz

Zubereitung

1. Bohnen putzen, ca. 3–5 Minuten in Salzwasser blanchieren, in Butter schwenken und salzen.

Hirschrücken mit Kürbispüree, Gnocchi und Fisolen

4/4 Gnocchi

Dauer: Aufwändig Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Saison: Herbst Für: 4 Personen



Zutaten

250 G	mehlige Kartoffeln
20 G	Eigelb
15 G	Grieß
75 G	griffiges Mehl
	Muskatnuss
	Salz
	Pfeffer

Verfasst von: Theresa Nutz

Zubereitung

1. Kartoffeln mit Schale garen (Wasser oder Dampf).
2. Unter einem Geschirrtuch ausdampfen lassen und noch heiß die Schale abziehen.
3. Durch eine Kartoffelpresse drücken und komplett auskühlen lassen.

Nicht im Kühlschrank, dort ziehen die Kartoffeln wieder Feuchtigkeit!
4. Alle anderen Zutaten in die Kartoffelmasse geben und kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
5. Aus der Kartoffelmasse gleichmäßige kleine Kugeln formen und mit einem Bindfaden die Kürbisform eindrücken.
6. In Salzwasser ca. 15 Minuten sieden lassen.
7. In einer Pfanne mit Butter schwenken und würzen.