

Restaurant Heinrichs im Strandhotel Heringsdorf

Rotwildrücken mit Pastinakenpüree, Speckwirsing und Zwiebel-Himbeerconfit

Pastinakenpüree

600 g Pastinake(n)
100 g Butter
Salz und Pfeffer
Muskat

Pastinaken schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
In kochendem Salzwasser weich kochen. Vom Herd nehmen und durch ein Sieb abgießen den Fond behalten.
Pastinaken in einen Mixtopf, Butter und ein wenig Garfond hinzugeben und fein pürieren
so lange bis es eine homogene Masse wird. Wenn nötig noch etwas Garfond zugeben.
Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

Speckwirsing

1 kg Wirsing, geputzt, fein geschnitten
1 Zwiebel, in feine Würfel geschnitten
1 Stück Speck, fetter, ca. 100 g
250 ml Fleischbrühe
75 ml Milch
1 EL Mehl
1 TL Butter
100 ml Sahne
Salz und Pfeffer
Muskat

Zwiebel, fein geschnittenen Speck und Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze leicht bräunen.
Den Wirsing zufügen, mit der heißen Fleischbrühe auffüllen und alles bei mäßiger Hitze weich dämpfen lassen.
Das Mehl mit der Milch glatt rühren und zu dem gegarten Kohl geben. Kurz aufkochen lassen.
Mit Pfeffer, Salz und Muskat schmackhaft würzen. Unter das fertige, nicht mehr kochende Gemüse abschließend die Sahne ziehen.

Himbeer-Zwiebelconfit

200 g rote Zwiebeln
1 Zacken Sternanis
10 schwarze Pfefferkörner
1 Gewürznelke
2 EL Olivenöl
100 ml Himbeerpüree ohne Kerne
50 ml Himbeeressig
70 ml roter Traubensaft
120 g Gelierzucker (2:1)
1 - 2 TL Zitronensaft
Salz

Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Anis, Pfeffer und Nelke im Mörser grob zerstoßen. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze anschwitzen. Die vorbereitete Gewürzmischung mit dem Himbeerpüree, dem Himbeeressig und 70 ml roten Traubensaft zu den Zwiebeln geben und aufkochen lassen. Alles bei schwacher bis mittlerer Hitze zunächst zugedeckt ca. 10 Min. köcheln lassen, dann offen noch 2 - 3 Min. weiterköcheln lassen. Den Gelierzucker, 1 TL Zitronensaft und 1 Prise Salz hinzufügen und die Masse 2 - 3 Min. sprudelnd kochen lassen.
Die Gelierprobe machen. Dafür 1 TL Confitmasse auf einen kalten Teller geben. Geliert die Masse nicht innerhalb von 1 - 2 Min., noch etwas kochen lassen.

Rotwildrücken

700 g Rotwildrücken, ausgelöst
Salz und Pfeffer
1 EL Rapsöl
2 Wacholderbeere(n)
2 Pimentkörner
½ Sternanis
½ Knoblauchzehe(n)
2 EL Butter
1 Zweig/e Thymian, Rosmarin

Den Rotwildrücken trocken tupfen, salzen und pfeffern. In einer Pfanne das Rapsöl erhitzen und den Rotwildrücken darin etwa 1 bis max 2 Minuten rundherum anbraten. Anschließend herausnehmen, in Alufolie wickeln und ruhen lassen.
Den Backofen auf 140 °C Umluft vorheizen. Die Wacholderbeeren, die Pimentkörner und den Sternanis im Mörser fein zerstoßen.
Die Knoblauchzehe abziehen. Den Thymian und den Rosmarin abbrausen und trocken schütteln. Die Butter in der Pfanne aufschäumen und Thymian, Rosmarin und Knoblauch darin kurz andünsten, dann den Rotwildrücken darin schwenken, anschließend auf einen Backofenrost legen und in den Backofen schieben. Ein Backblech mit Alufolie auslegen und als Auffangschale darunter schieben.
Den Rücken im Backofen bei 140 °C etwa 10 bis 12 Minuten je nach Dicke des Rotwildrückens garen. Kerntemperatur 50-58 Grad für Medium .