

Hirschkalb mit Roter Bete und Selleriepüree

Zutaten für die Hirschkalbskeule (für 4 Personen):

- 500 g Hirschkalbskeule
- 30 ml Rapsöl
- 40 g Butter
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz
- Pfeffer

Das herausgelöste Fleischstück aus der Hirschkalbskeule (zum Beispiel die Oberschale oder Unterschale) mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne in Rapsöl von allen Seiten goldbraun anbraten. Pfanne vom Herd nehmen und Kräuter, Knoblauch und Butter hineingeben. Das Fleisch darin kurz wenden und mit dem eigenen Saft begießen (arosieren). Auf einem Gitter im Ofen bei 120 Grad (Ober- /Unterhitze) circa 15 Minuten rosa garen. Das Fleisch an einem warmen Ort circa 10 Minuten ruhen lassen. Dann aufschneiden.

Zutaten für die Rote Bete:

- 3 Rote Beten
- 200 g Meersalz
- 50 g Butter
- Salz
- 1 Prise Zucker

Das Meersalz auf ein Blech geben und die Roten Beten darauflegen. Im Ofen bei 170 Grad (Ober- /Unterhitze) 1 Stunde garen. Dann auskühlen lassen, schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Butter in einen Topf geben und die Rote-Bete-Scheiben darin warm schwenken.

Zutaten für das Selleriepüree:

- 1 Stück Knollensellerie
- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 100 g Butter
- Salz
- Muskat

Den Sellerie schälen und grob würfeln, mit der Milch und der Sahne zusammen in einen Topf geben und leicht mit Salz würzen. Bei niedriger Hitze einköcheln lassen, bis das Gemüse weich gegart ist und die Flüssigkeit verdampft ist. Das Gemüse in einen Mixer geben und die Butter hinzufügen. Fein mixen und mit Salz und Muskat abschmecken.

Zutaten für die Holunderbeeren:

- 100 g reife Holunderbeeren
- 100 ml roter Portwein
- 200 ml Rotwein
- 20 g Zucker
- 3 Kardamom-Kapseln
- 2 Stück Sternanis

Die beiden Weinsorten zusammen mit Gewürzen und Zucker in einem Topf aufkochen und die Flüssigkeit um die Hälfte

reduzieren. Dann die Holunderbeeren hinzufügen und kurz mitkochen lassen.

Anrichten:

· 3 Zweige Kerbel

Die Rote-Bete-Scheiben auf dem Teller in einer Reihe anrichten. Die Hirschkeule in Stücke portionieren und jeweils 1 Stück auf jeden Teller neben die Roten Beten anlegen. Eine Nocke Selleriepüree dazugeben. Die Holunderbeeren angießen und mit Kerbelblättchen garnieren.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 01.10.2020

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen