

Hirschrücken mit Pilzen im Filotteig, Ginrahmsoße, Rahmwirsing

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine schöne Variante in der Jagdsaison

Zutaten

- Für den Hirschrücken:
 - 1 ausgelöster, parierter Strang des Hirschrückens (600g schwer)
 - 1 Päckchen Filotteig (aus dem Chinaladen)
- Für den Soßenansatz:
 - Die gehackten Knochen und Parüren des Hirschrückens
 - 1 Gläschen brauner Wildfond aus dem Supermarkt
 - 2 mittelgroße Zwiebeln, grob geschnitten
 - 1 Möhre grob geschnitten
 - 30 g Knollensellerie grob geschnitten
 - 1 Esslöffel Tomatenmark
 - 1/2 l trockener Rotwein
 - 4 cl Gin
 - 1/2 Becher Crème fraîche
 - 1 El Johannisbeergelée
 - 6 - 8 gestoßene Pfefferkörner, 5 - 6 Wacholderbeeren, 2 - 3 Nelkenköpfe, 1 Lorbeerblatt
- Für die Füllung, Duxelle:
 - 250 - 300 g frische Waldpilze wie:
 - Pfifferlinge, Steinpilze oder auch Steinchampignons
 - 100 g gekochter Schinken
 - 1 El gehackte Petersilie
 - Salz, Pfeffer
- Für den Rahmwirsing:
 - 1 kleiner Kopf frischer Wirsing
 - 2 Schalotten, fein geschnitten
 - 1/2 Becher Sahne
 - Salz, Pfeffer, etwas gemahlener Kümmel

Zubereitungsart

Schritt1

Der Soßenansatz: (baucht am längsten, um gut auszukochen)

Schritt2

Die gehackten Knochen und Parüren gut an anrösten, das geht auch auf dem Backblech im Backofen bei 220° C.

Schritt3

Die grob gewürfelten Zwiebeln, Sellerie und Möhren dazu geben, sowie die Wildgewürze und das Tomatenmark. Mit dem Rotwein und dem Wildfond ablöschen, alles gut 2 -3 Stunden auskochen lassen, anschließend passieren. Entfetten und mit dem Johannisbeergelée und dem Gin reduzieren. Nachschmecken und ev. mit etwas Speisestärke sämig binden.

Schritt4

Die Füllung:

Schritt5

Die Pilze putzen und grob schneiden und mit den gewürfelten

Schritt6

Schalotten glasig anschwitzen. Die Pilze dazu geben und alles

Schritt7

2 - 3 min. mit einander schmoren.

Schritt8

Mit dem grob geschnittenen Schinken und einem Ei Crème fraiche in einen Küchenmixer geben, kurz mixen bis eine homogene Masse entstanden ist.

Schritt9

Der Hirschrücken:

Schritt10

Den küchenfertigen Hirschrückenstrang mit Salz und Pfeffer gut

Schritt11

würzen und in heißem Butterschmalz rund herum anbraten, Farbe nehmen lassen, etwas auskühlen lassen.

Schritt12

Die Filotteig Blätter kurz 1 - 2 min. in kaltem Wasser einweichen, danach bündig in der Größe des Hirschrückensfilets auslegen.

Schritt13

(Bei kleineren Blättern mehrere mit etwas Eiweiß zusammen setzen)

Schritt14

Die Füllung in der Größe des Fleisches "mittig" aufstreichen,

Schritt15

den etwas erkalteten Hirschrücken darauf legen; einschlagen.

Schritt16

Mit der " Naht" nach unten, auf ein gemehltes Backblech setzen.

Schritt17

Bei 180° C , für 15 - 18 min. in den vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt18

Danach noch 5 - 10 min. "ausruhen" lassen. Prüfen, das Fleisch sollte noch erkennbar zart rosa sein, das Blut darf nach dem

Schritt19

Anschneiden keinesfalls mehr austreten.

Schritt20

Der Rahmwirsing:

Schritt21

Den Wirsingkopf vierteln, Strunk herausschneiden und in Streifen schneiden.

Schritt22

Die feingeschnittenen Schalotten in Butterschmalz glasig andünsten und den Wirsing dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und etwas gemahlenem Kümmel oder Kümmelauszug würzen. 2 El Wasser und die Sahne hinzufügen, 8 - 10 min. schmoren, kurz halten.

Schritt23

(Gern füge ich dem Ganzen auch noch ein wenig Essig hinzu)

Schritt24

Anrichtevorschlag:

Schritt25

Den Rücken in nicht zu dünne Tranchen schneiden, mit / auf dem Rahmwirsing anrichten.

Schritt26

Dazu passen: Kartoffelgebäck, Spätzle, Kroketten, aber auch Teigwaren wie Spätzle oder Bandnudeln.

Rezeptart: Hirsch, Wild **Tags:** traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hirschruecken-mit-pilzen-im-filotteig-ginrahmsosse-rahmwirsing/>