

# Medaillons vom Hirschrücken mit Quitten-Cantuccini-Kruste

## auf herbstlichem Gemüse und Rosmarin-Kartoffel-Krapfen

### Rezept für 4 Personen

8 x 80g Medaillons vom  
Hirschrücken fertig vom Metzger  
500 ml fertige Wildsauce  
(bei uns eigene Herstellung)

### für die Kruste

3 ganze Quitten  
1 Abrieb einer Orange  
1 Vanillestange  
3 Nelken  
1 Lorbeerblatt  
2 Piment Körner  
50 ml Weißwein (halbtrocken)  
50 ml Apfelsaft  
150 g Cantuccini (Mandelgebäck)  
100 g Butter  
4 cl Amaretto  
4 cl Calvados

### für das Gemüse

3-4 helle Wirsingblätter  
1 dicke Petersilienwurzel  
1 Möhre  
1 Schalotte  
150 g Waldpilze (z.B Pfifferlinge) geputzt  
1/2 Stange Lauch  
50 g Butter  
100ml Gemüsebrühe

### für die Krapfen

150 g Wasser  
20 g Butter  
75 g Mehl  
2 Ei Handelsklasse L  
1 Rosmarinzweig;  
gezupft und fein geschnitten  
750 g gekochte, heiße,  
trockene Kartoffeln  
20 g Parmesan  
Salz, Pfeffer weiß gemahlen,  
geriebene Muskatnuss

### Für die Krapfen:

Als erstes stellen wir die Krapfen her. Wasser und Butter zum Kochen bringen. Abseits der Hitze das gesiebte Mehl in die kochend heiße Flüssigkeit geben. Mit einem Holzlöffel glattrühren. Topf auf den Herd zurückstellen und den Teig abbrennen. Den Teigkloß in eine Schüssel geben und die Eier rasch unterrühren. Die Brandmasse ist bewusst weich gehalten, da so die Verarbeitung einfacher ist und lockere Ergebnisse erzielt werden. Wegen der weichen Konsistenz bildet sich nicht immer der Kloß am Holzlöffel. Die Masse ist durchgegart, wenn sich am Boden des Topfes ein weißer Belag bildet.

Die heißen Kartoffeln passieren, mit der Brandmasse mischen und mit Muskatnuss, Salz, weißem Pfeffer, Parmesan und dem fein geschnittenen Rosmarin abschmecken. Die Masse mit Hilfe zweier Suppenlöffel auf Backpapier zu gleichmäßigen Nocken abstechen. Die Krapfen in die heiße Fritteuse geben und goldbraun backen.

### Für die Kruste:

Quitten schälen und entkernen. Schneiden Sie sie in Würfel und dünsten Sie mit dem Orangenabrieb, Vanillestange, Nelken, Piment, Lorbeerblatt, Weißwein und Apfelsaft weich. Nun nehmen wir die Nelken, das Piment und

Lorbeerblatt heraus und lassen die Masse abkühlen.

Die zerbröselten Cantuccini mit dem Calvados, Amaretto und der cremig gerührten Butter vermengen. Die Hälfte der Quittenwürfel pürieren und mit der zweiten Hälfte unter die Cantuccini-Butter heben. Die Kruste mit Salz und Pfeffer abschmecken, kühl stellen.

### Für das Wintergemüse:

Wir schälen die Karotte, Petersilienwurzel und die Schalotte. Nun schneiden wir sie in feine Scheiben. Den Lauch halbieren, waschen und in Streifen schneiden. Pilze waschen und gegebenenfalls halbieren. Wirsingblätter waschen, den groben Strunk rauschneiden und in Streifen schneiden. Das Gemüse mit Butter und der Gemüsebrühe in einem Topf langsam weich dünsten.

### Hirschmedaillons:

Die Hirschrückenmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten anbraten. Quitten-Cantuccini-Kruste auf die Medaillons geben. Auf einem Blech im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad zehn Minuten ziehen lassen.

### Anrichten:

Die Rosmarin-Kartoffel-Krapfen in einer vorgeheizten Fritteuse bei 180 Grad ca. 5 Minuten frittieren, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Auf einem Teller das



heiße Gemüse in die Mitte geben. Die fertigen Hirschmedaillons auf das Gemüse setzen und die Krapfen auf dem Teller verteilen. Nun die erhitzte Wildsauce dazugeben.

Die Köchin  
Maria Menne



Seit vielen Jahren leitet Maria Menne die Küche im Waldhotel Schäferberg. Zusammen mit Ihrem langjährigen Küchenteam verbindet sie die frische regionale Küche mit saisonalem Einfluss.

Gemeinsam entwickeln sie immer wieder neue, nicht alltägliche, aber wirklich sehr leckere Gerichte. Somit wird die Speisekarte ständig der Jahreszeit entsprechend angepasst.