

Hirschkalbskeule mit bunter Pfeffersauce, Gewürzquitten und Rosenkohl

400	g	Hirschnuss
500	g	Hirschfleisch
200	g	Knollensellerie
0,25	Stk	Lauch
1		Rote Zwiebel
1		Karotte
100	ml	Rotwein
200	ml	Wildfond
50	g	Preiselbeeren
		Thymian
		Rosmarin
		Wacholderbeeren
		Bunte Pfefferkörner
		Gin

Das **Hirschfleisch** in etwa 30 g schwere Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Gemüse, Gewürze und Rotwein hinzufügen und mit einer Klarsichtfolie abgedeckt 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Auf ein Sieb abschütten, trocken tupfen und in heißem Öl von allen Seiten anbraten. Das Gemüse zugeben, mit braten und mit dem **Rotweinfond** aufgießen. Den **Wildfond** zugeben und im Backofen ca. 90 Minuten garen lassen. Danach das Fleisch herausholen und die Sauce um die Hälfte reduzieren lassen. Dann diesen Fond passieren, die **Preiselbeeren** hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Gin abschmecken. Eventuell mit etwas angerührter Stärke abbinden.

Die Nuss der Hirschkeule wird rosa gebraten und vor dem Servieren in dünne Scheiben aufgeschnitten.

Gewürzquitten:

600	g	Quitten, gewürfelt
90	g	Zucker
30	g	Korianderpulver
2	g	Muskatnuss
2	g	Nelkenpulver
1	g	Sternanispulver
6	g	grobes Meersalz
70	ml	Weißwein
30	g	Butter
30	ml	Bio-Sonnenblumenöl

Gewürzquitten:

Quitten im Ganzen 10 Minuten im heißen Wasser weich werden lassen. Vierteln und sehr gut entkernen. Danach in 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Im heißen Öl leicht mit Zucker karamellisieren und mit allen anderen Zutaten ca. 10 Minuten garen. Den Saft beim Abtropfen auffangen und ihn zum Sirup reduzieren. Quitten unterheben und abschmecken.

400	g	Rosenkohl
50	g	Speck, gewürfelt
50	g	Zwiebeln, gewürfelt
20	g	Butter

Rosenkohl vierteln und blanchieren, dann die Zwiebeln und den Speck in der Butter dünsten und den Rosenkohl mit anschwitzen.