



# 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/>