

Hörnlepass

ALPENGASTHOF



Wildcarpaccio mit Preiselbeeren und Gewürz-Kürbisbrot

Die Zutaten und Mengenangaben für 4 Personen:

Für das Carpaccio:

- 360g Hirschrücken
- Meersalz
- Pfeffer
- Olivenöl

Für die Marinade:

- 2 EL Preiselbeermarmelade
- 150 ml Aceto Balsamico
- 1 EL Honig
- Holundersirup
- Zitrone
- 1 Stängel Rosmarin
- Soßenbinder
- Parmesan

Für Salat und Dressing:

- 30 ml Essig (5 %)
- 30 g Zucker
- 6 g Salz
- 50 ml Wasser
- 1 TL Senf
- 1 Eigelb
- 40 ml Sonnenblumenöl
- 1 TL Kürbiskernöl
- 1 TL Bärlauch-Öl
- Frische oder getrocknete Kräuter
- Prise Pfeffer
- Blattsalate

Für das Kürbisbrot:

- 400 g Kürbis
- 150 g Fond Blanc oder Gemüsefond
- 4 Eier
- 100 g Butter (Zimmertemperatur)
- 100 g Zucker

- 150 g Rohrzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 400 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 1 TL Zimt
- 1 TL Muskat
- ½ TL Nelkenpulver
- ¼ TL Ingwerpulver

Die Zubereitung:

Wir beginnen mit dem Kürbisbrot, da es die meiste Arbeitszeit erfordert.

Als erstes schneiden wir den Kürbis (ja nach Sorte mit oder ohne Schale) in grobe Würfel und geben die Würfel in einen Topf. Nun fügen wir den Gemüsegond oder den Fond Blanc sowie die drei verschiedenen Zuckersorten hinzu, decken den Topf mit einem Deckel ab und lassen den Kürbis weichkochen. Wenn der Kürbis weich ist, nehmen wir den Topf vom Herd und lassen den Inhalt abkühlen. Sobald der Kürbis abgekühlt ist, pürieren wir ihn mit einem Mixer zu einem glatten Püree.

Nun trennen wir die Eier und geben das Eiweiß zur späteren Verwendung in den Kühlschrank. Das Eigelb halten wir bereit.

Im nächsten Schritt schlagen wir die Butter mit einem Rührgerät so lange, bis sie schaumig ist und geben unter ständigem Rühren nach und nach die Eigelb hinzu. Im Küchenjargon nennt man diesen Vorgang „einen Abtrieb herstellen“.

Nun sieben wir das Mehl und geben die Gewürze und das Salz hinzu.

Als nächstes mischen wir das Kürbis-Püree mit dem Abtrieb und der Mehl-Gewürzmischung. Wir nehmen das Eiweiß aus dem Kühlschrank und schlagen es mit einem Rührgerät oder einem Schneebesen. Sobald es eine schaumige Konsistenz hat, heben wir es vorsichtig unter die Masse.

Die fertige Masse füllen wir nun in eine eingefettete, handelsübliche Auflaufform. Diese geben wir für etwa 20 Minuten bei 185 °C in den Ofen. Danach reduzieren wir die Temperatur auf 160 °C und backen das Brot für weitere 10 Minuten fertig. Die Backzeit variiert je nach Höhe des Teiges in der Form. Um festzustellen, ob das Brot fertig ist, stechen wir mit einem Holzspieß hinein. Wenn der Spieß beim Herausziehen trocken bleibt, ist das Brot fertig.

Nun nehmen wir die Form aus dem Ofen und lassen das Brot ein wenig abkühlen. Noch bevor das Brot vollständig ausgekühlt ist, nehmen wir es aus der Form und legen es auf einen Rost, so dass es von allen Seiten Luft bekommt.

Das fertige Brot ist für vier Personen zu viel, lässt sich aber gut portionieren und einfrieren.

Im nächsten Schritt stellen wir die Marinade her.

Dafür geben wir die Preiselbeeren, den Balsamico, den Honig, das Rosmarin und falls verfügbar Holundersirup in einen Topf, kochen den Inhalt auf und binden alles mit Mondamin oder Maizena (das Österreichische Pendant) ab. Beim Abbinden bitte beachten, dass die Soße beim Abkühlen nachdickt.

Die Mengenangaben können bei der Marinade ruhig ein wenig variieren. Am besten immer mal wieder abschmecken.

Anschließend mixen wir die Marinade und lassen sie auskühlen.

Den Parmesan reiben wir und stellen ihn zur späteren Verwendung beiseite.

Für das Salatdressing mischen wir den Essig mit dem Zucker, dem Wasser und dem Salz und verrühren alles miteinander. Dieses Basis-Dressing können Sie natürlich auch gleich in größeren Mengen herstellen, denn aus ihm lassen sich verschiedenste Dressing-Varianten ableiten.

Nun verrühren wir dieses Basis-Dressing mit dem Senf und dem Eigelb in einem hohen Gefäß. Anschließend rühren wir die Öle sowie die Kräuter und den Pfeffer mit einem Stand- oder Stabmixer nach und nach unter, bis eine homogene Masse entsteht.

Am Hörnlepass trocknen wir die Gartenkräuter, die wir im Sommer und Herbst in unserem Alpenkräutergarten ernten, für den Winter, so dass wir stets die eigenen Kräuter verwenden können. Sollten Sie keinen eigenen Kräutergarten haben, können Sie die Kräuter natürlich auch kaufen. Mit den eigenen Kräutern schmeckt es jedoch meist wesentlich besser und kostet auch viel weniger.

Nun waschen wir die Blattsalate sowie die Kräuter und zupfen sie in mundgerechte Stücke. Dressing und Salat lassen wir nun erst einmal stehen, ohne den Salat mit dem Dressing anzumachen.

Zum Schluss machen wir uns an das eigentliche Carpaccio. Der Hirschrücken sollte eine möglichst hohe Qualität haben, denn das Fleisch bleibt beim Carpaccio ja roh und wird nur durch Essig angegart.

Pro Portion benötigt man ca. 90 g Fleisch. Für diese Menge schneiden wir drei oder vier Scheiben ca. 3 bis 5 mm dick vom Hirschrücken ab und geben diese zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie. Ich verwende gerne Vakuumbutel, da diese dickwandiger sind. Nun plattieren wir das Fleisch mit der glatten Seite eines Fleischhammers oder einem Plattier-Eisen hauchdünn.

Anschließend richten wir die Scheiben auf einem Teller an. Hierbei ist ein wenig Vorsicht geboten, denn die dünnen Scheiben reißen schnell. Nun geben wir hochwertiges grobes Meersalz oder Fleur de Sel, etwas Pfeffer sowie gutes Olivenöl darüber. Im nächsten Schritt geben wir mit einem Löffel die Marinade über das Fleisch und garnieren mit dem zuvor geriebenen Parmesan.

Nun machen wir den Kräutersalat mit dem Dressing an und geben ihn über das Carpaccio. Zum Schluss reißen wir das Kürbisbrot in mittelgroße Stücke, geben es

mit ein wenig Butter noch mal kurz zum Erwärmen in eine Pfanne und drapieren es anschließend zu Carpaccio und Salat auf dem Teller.

Wer möchte, kann noch ein paar Kräuter als Garnitur darüber geben.
Fertig!

Ich wünsche ihnen Viel Spaß beim nachkochen und freue mich wie immer auf ein Feedback.

Bei Fragen stehe ich Ihnen natürlich auch gerne mit Rat zur Seite.

Ihr Gregor Keck