

Schmankerl aus der Genussregion Pongauer Wild



Rücken vom Pongauer Hirsch im Bergheu mit Erdäpfenidei und Feigen

Rezept von: *Genusswirt Gasthof Bürglhöh', Bischofshofen, Familie Maria und Sigi Ratgeb*

Die Zutaten (4 Personen)

1000 g Hirschrücken zugeputzt
1 Handvoll Bergheu vom Biobauern
20 g Meersalz

Erdäpfenidei:

400 g Erdäpfel
100g Butter
4 Eidotter
je 100 g griffiges Mehl und Semmelbrösel
Salz nach Bedarf, Muskatnuss

Steinpilzsoße:

¼ Zwiebel
1 TL Butter
100 g Steinpilze frisch
1/8 l Rahm
Salz, Pfeffer, Knoblauch

Feigen:

50 g Zucker
1/8 Zwiebel
1 Schuß weißer Balsamico
je 1/16 l Weißwein und Apfelsaft
2 St Langschwanzpfeffer
½ Zimtstange, 2 Sternanis, 2 dünne Scheiben Ingwer, Salz, gehackte Feigen, Birnen u. Äpfel

Die Zubereitung

Den zugeputzten Hirschrücken salzen in 20 dag. Stücke schneiden. Auf allen Seiten in Olivenöl mit Rosmarin und Knoblauch anbraten. In Bergheu einwickeln und im Backrohr bei 100° rasten lassen.

Vom Vortag mit Schale gekochte Lungauer Erdäpfel schälen. Zweimal durch die Erdäpfelpresse drücken. Braune Butte, Eidotter, Mehl, Brösel, Salz und Muskatnuss mit den passierten Erdäpfeln zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Eine Schlange walzen und mit der Teigkarte 3 cm lange Nidei schneiden. In kochendem Salzwasser einkochen und ca. 10 min ziehen lassen. Abgetropfte Nidei in die Steinpilzsoße legen.

Für die Soße fein geschnittenen Zwiebel in Butter anschwitzen, gehackte Steinpilze mitrösten (getrocknete Pilze sind intensiver vom Geschmack, es reichen einige Stücke) mit Rahm aufgießen, salzen und pfeffern, etwas passierter Knoblauch dazu.

Zucker karamellisieren, Zwiebel begeben mit weißen Balsam löschen. Gehackte Feigen, Äpfel und Birnen begeben und mit Apfelsaft aufgießen. Gewürze begeben und 10 min lang mit Deckel dünsten. ¼ der Menge mit dem Stabmixer pürieren und wieder untermengen. Die Beilagen auf dem Teller gefällig platzieren. Den Hirschrücken auspacken und 2mal gegen die Faser durchschneiden. Auf den Teller legen und mit Wildjus napieren.