Aufgetischt am Sonntag - Ein Kärntner Marktplatz

Hirschrücken gezopft in kräftiger Rotweinsauce

Für 4 Personen

von Gottfried Bachler
Kulturwirtshaus und Restaurant Bachler,
9330 Althofen, Silberegger Straße 1,
www.bachler.co.at

240 g Fleisch von der Hirschkeule,
120 g Streifen vom Gurktaler Speck,
Wildgewürz,
Öl zum Braten

ROTWEINSAUCE

Knochen von der Hirschkeule,
Sternanis,
Wacholder,
Piment ganz,
Gewürznelken,
Galgant,
frischer Thymian,
Ysop,
Wohlgemuth,
Schalotten in der Schale,
Karotten,
Selleriekraut und Selleriewurzel,
Rotwein „ohne Holz“

Das Fleisch in 3 Teile schneiden und mit dem Speck belegen. Zöpfe formen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Dann würzen und in einer Pfanne zartrosa herausbraten.
Für die Rotweinsauce von den Knochen, in daumengroße Stücke gehackt, einen Fond herstellen.
Gewürze, Kräuter und Gemüse zufügen. Den Fond immer gut abschäumen und langsam, aber lange köcheln lassen. Rotwein in einen heißen Topf eingießen und den Alkohol verdunsten lassen, mit dem
gefilterten Fond aufgießen und reduzieren. Abschmecken und eventuell mit 80%iger Schokolade binden.

Fermentierte Karotten
Für ein 1-Liter-Bügelglas
500 g Karotten,
einige Dillzweige,
1-2 Knoblauchzehen,
1 TL Kurkuma,
1 kleine Chili,
10 g Meersalz (2 %);
ein 1-Liter-Bügelglas

Karotten unter fließendem Wasser abbürsten. Ungeschält vierteln und so zurecht schneiden, dass sie hochkant in das Glas passen. Die Dillzweige unter klarem Wasser abspülen und trocken schütteln. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Das Glas mit klarem Wasser ausspülen. Dill und Knoblauch zuerst hineingeben. Dann die Karottensticks hochkant in das Glas geben. Das Meersalz in 1/2 Liter Leitungswasser auflösen, so dass sich eine 2%ige Salzlake ergibt. Die Karotten mit der Salzlake übergießen und nach Möglichkeit mit einem Gewicht beschweren. Es sollte nichts aufschwimmen. Das Glas verschließen und das Datum darauf notieren. Das Bügelglas auf einen Teller oder in eine flache Schale stellen und im Dunkeln 3-4 Wochen fermentieren.
Wenn die Karottensticks dann den gewünschten Geschmack treffen, sollten sie im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Krautbuchteln
Für 4 Personen

250 g Weißkraut,
Salz,
Kümmel,
1 Zwiebel,
Öl,
1 EL Zucker,
1 EL Apfelessig,
1 Würfel Germ,
Zucker,
150 g glattes Mehl,
1 Ei,
Butter zum Bestreichen,
Pfeffer

Krautkopf aufteilen, fein schneiden, mit Salz und Kümmel vermischen und rasten lassen. Fein gehackte Zwiebel in Öl anrösten, mit dem Zucker karamellisieren und Kraut zugeben. Mit Essig löschen und ohne Flüssigkeit unter ständigem Rühren dünsten, dann auskühlen lassen. Mit Germ, Zucker, Wasser und etwas Mehl ein Dampfl anrühren, bedeckt gehen lassen. In das ausgekühlte Kraut Ei, Dampfl und restliches Mehl mischen. Eine Backform mit Butter bestreichen, kleine Buchteln formen (Löffel), in die Form setzen, aufgehen lassen und knusprig backen.
Tipp: Die Schussel mit dem Dampfl mit Frischhaltefolie abdecken, dadurch geht es besonders schön auf.