



GLASIERTE HIRSCHFLEISCHBÄLLCHEN

EIN GENUSS FÜR DIE AUGEN UND DEN GAUMEN

Die Hirschfleischbällchen sind mit einer Glasur aus Johannisbeeren, provenzalischen Kräutern und einer aromatisierter Rotweinreduktion überzogen. Dazu servieren wir Süßkartoffelchips. Unsere Markenbotschafterin Pilar Escribano beschriebthier das Rezept zum Nachkochen.

GLASIERTE HIRSCHFLEISCHBÄLLCHEN

Zutaten

- 400 g Hirschfleisch (gehackt)
- 2 Eier
- 80 g Mehl
- 2 Knoblauchzehen
- Feine provenzalische Kräuter
- 15 cl Cognac
- 1 gehackte Walnuss (gehackt)
- 25 cl Wasser
- 20 g Zucker
- 100 g Johannisbeere
- Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer
- 400 ml Rotwein
- 1 Süßkartoffel
- 4 Pilze
- Butter zum Anbraten
- Schnittlauch

 50 min.

Zubereitung

Zunächst machen wir die Sauce. Dazu Cognac, gehackte Walnüsse und provenzalische Kräuter in einer kleiner Schüssel vermengen. Diese Zutaten werden den Geschmack des Fleisches noch zusätzlich verfeinern. Anschließend Mehl und ca. die Hälfte der Sauce unter das Hackfleisch geben und alles gut vermischen, bis eine homogene Maße entsteht. Die Mischung zurück in den Kühlschrank stellen.

Die Rotweinreduktion können wir nun schon ansetzen. Dazu einfach den Wein mit etwas Salz und Pfeffer auf niedriger Hitze köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren können wir die Reduktion noch mit etwas Maisstärke eindicken.

Für die Fleischbällchen-Glasur passieren wir nun die Johannisbeeren durch ein feinmaschiges Sieb. Das Fruchtpüree sammeln wir in einer kleinen Schüssel. Als nächstes bereiten wir das Karamell zu. Zum Karamell selber machen einfach Zucker und Wasser in einem Topf aus Edelstahl bei schwacher Hitze langsam schmelzen. Zucker goldbraun karamellisieren. Dabei nicht umrühren. Vorsicht! Ist die Temperatur zu hoch, kann der Zucker schnell verbrennen. Wenn sich das Karamell braun färbt, geben wir Johannisbeerenpüree hinzu und mischen alles gut durch.

GLASIERTE HIRSCHFLEISCHBÄLLCHEN



Method

Dann machen wir uns an die Fleischbällchen. Dazu eine kleine Portion der Fleischmischung vorsichtig in den Händen zu kleinen Bällchen formen. Damit das Fleisch nicht an den Händen klebt, einfach die Hände mit Semmelbröseln bedecken. Nun rollen wir die Fleischbällchen in dem Rest der Cognac-Sauce und geben sie dann wieder in die Semmelbrösel. Dabei darauf achten, daß die Fleischbällchen vollständig mit den Semmelbröseln überzogen sind.



In einem großen Topf erhitzen wir anschließend Öl zum Fritieren. Das Öl hat die richtige Temperatur, wenn sich an einem Kochlöffel aus Holz kleine Bläschen bilden. Wir tauchen nun die Fleischbällchen in das heiße Öl, und braten sie, bis sie goldbraun sind. Sobald die Fleischbällchen gar sind und tauchen wir sie vorsichtig in die Johannisbeere-Karamell-Glasur. Dabei vorsichtig wenden, bis sie vollständig mit der Glasur überzogen sind.

Und zum Schluß schälen wir die Süßkartoffel. Sie werden in sehr dünne Streifen geschnitten und kurz in der Friteuse gebraten. In der Zwischenzeit braten wir die Pilze in etwas Butter an.



Nun können wir anrichten. Dazu als erstes einen Kleks der Rotweinreduktion auf den Teller geben. Darauf legen wir nun die gebratenen Pilze und die Hirschfleischbällchen. Die Süßkartoffelchips platzieren wir auf der Seite. Anschließend dekorieren wir alles mit etwas gehacktem Schnittlauch.

Viel Spaß beim Nachkochen und auf Social Media teilen.

GLASIERTE HIRSCHFLEISCHBÄLLCHEN

