

# WILD KÜCHE

## Jagawirt zu Aumbach

Pächter: Benedikt Hierl

Aumbach 117, 93191 Rettenbach

09484/8969888

info@jagawirt-aumbach.de



## Rezept für 4 bis 6 Personen

### Zutaten

Hirschrücken:  
1,2 kg Hirschrücken  
mit Knochen,  
Salz, Pfeffer,  
Öl zum Braten,  
je 1-2 Zweige Rosmarin  
und Thymian,  
2 Lorbeerblätter

Selleriepüree:  
450g Knollensellerie,  
75g Butter, Salz,  
frisch geriebene Muskat-  
nuss,  
200g Sahne, Pfeffer,  
1TL abgeriebene Bio-Zitro-  
nenschale

Kürbis:  
1 Hokkaido Kürbis (ca.1kg),  
Öl zum Braten,  
1TL Thymianblättchen,  
Salz, Pfeffer, Zucker,  
je 2 Prisen Curry- und  
Zimtpulver

Maronen:  
150g Zucker,  
300ml Portwein,  
250g gegarte Maronen,  
1 Prise Zimtpulver,  
1-2 TL Honig

## Hirschrücken mit Selleriepüree, eingelegten Maronen und Kürbis

### Zubereitung

#### Hirschrücken:

Hirschrücken mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Hirschrücken in einer Pfanne, mit Lorbeer zum Aromatisieren des Öls, sorgfältig von allen Seiten anbraten.

Danach in der Pfanne in den heißen Ofen geben und 20-30 min weiterbraten, bis eine Kerntemperatur von ca.55 Grad erreicht ist.

Das Fleisch sollte beim servieren innen schön rosa sein.

#### Das Püree:

Für das Püree Knollensellerie schälen und in grobe Würfel schneiden.

Selleriewürfel in einem Topf mit Butter andünsten und mit Salz und Muskat würzen. Sahne angießen, aufkochen und die Selleriewürfel weich kochen.

Den Topfinhalt mit einem Mixer fein pürieren.

Das Püree mit Salz, Pfeffer und nach Belieben auch Zitronenschale abschmecken.

#### Kürbis:

Kürbis waschen und vierteln, Kerne und das faserige Fleisch entfernen.

Kürbisfruchtfleisch samt Schale grob würfeln. Öl in Topf erhitzen.

Die Kürbiswürfel hineingeben, mit Thymian, Salz, Pfeffer, 1-2 Prisen Zucker sowie Curry- und Zimtpulver würzen und bei kleiner Hitze weich braten.

#### Maronen:

Für die Maronen den Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Portwein ablöschen.

Maronen und Zimt einrühren und kurz bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis der Portwein eingekocht ist.

Dazu empfehlen wir außerdem Fingernudeln, in etwas Butter goldgelb angebraten und mit Frühlingszwiebelringen bestreut.

Guten Appetit