

# Rostbraten vom Hirschrücken mit Eierschwammerl, Erdäpfelbuchteln & Rosenkohl



Küchenmeister  
Gaspar Christian



Zutaten für 4 Personen/Portionen

## 1. Erdäpfelbuchteln

140 g	Mehl glatt
1/6 l	Milch lauwarm
20 g	Germ
150 g	Erdäpfel gekocht
2 Stk.	Eidotter
120 g	Preiselbeeren
	Salz, Pfeffer, Muskat

## 2. Rostbraten

640 g	Hirschrücken – zugeputzt
8 x 80 g	Salz, Pfeffer, Wildgewürz
1/16 l	Portwein rot
50 ml	Olivenöl
	Butterschmalz zum Braten

## 3. Eierschwammerl

200 g	Eierschwammerl
40 g	Butterschmalz
1 EL	Gehackte Petersilie
30 g	Schalotten
	Salz, Pfeffer

## 4. Sauce

100 ml	Lt. Gr-Rezept dunkle Sauce Wild
--------	------------------------------------

## 5. Rosenkohl

24 Stk.	Rosenkohl
20 g	Butter zum Schwenken

## Zubereitung

### 1. Erdäpfelbuchteln

Die Erdäpfel waschen, kochen, schälen und pressen – etwas ausdampfen lassen und mit den restlichen Zutaten rasch zu einem Teig verkneten. Ca. 1 cm dick ausrollen, mit Preiselbeeren füllen und zu einer Buchtel drehen – in eine gebutterte Form schichten und bei 180 °C ca. 12-15 min. backen.

### 2. Rostbraten

Zugeputzte Hirschrücken in 8 gleich große Stücke teilen – leicht plattieren und mit Wildgewürz und Olivenöl marinieren. Zum Braten das Butterschmalz erhitzen und beidseitig ca. 1 min. braten – herausnehmen und leicht salzen. Den Bratensatz mit Portwein ablöschen – aufkochen und durch ein Sieb zur Grundsauce seihen.

### 3. Eierschwammerl

Die geputzten Eierschwammerl in Butterschmalz so lange braten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist und die Eierschwammerl zum Rösten anfangen. Nun die Schalotten zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit gehackter Petersilie vollenden.

### 4. Rosenkohl

Rosenkohl putzen und eventuell äußere Blätter entfernen. In kochendem Salzwasser weich kochen, herausnehmen und in frischer Butter schwenken.

### 5. Anrichten

#### Anmerkung

Wildgewürz siehe Grundrezeptur