

**HERBSTGENUSS MIT  
EXECUTIVE CHEF FABRIZIO ZANETTI**  
**HIRSCHKALBSRÜCKEN AUF HERBSTLICHEM GEMÜSE  
UND BURGUNDER TRÜFFEL**



**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN**

600 g	Hirschkalbsrücken parierte
200 g	Rosenkohl
100 g	Federkohl
4 Stück	Pastinake
200 g	Sellerieknolle
20 g	frische Preiselbeeren
20 g	Burgunder Trüffel
1 Stück	Knoblauchzehe
1 Bund	Rosmarin oder Thymian
10 g	Wildgewürz
1,5 dl	Wild Jus
	Natives Olivenöl

## ZUBEREITUNG

Am Vortag den Hirschkalbsrücken mit Knoblauch, Rosmarin oder Thymian sowie Olivenöl marinieren, in Klarsichtfolie einwickeln und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

## ZUM GEMÜSE

- Das Rosenkohlgemüse vierteln und blanchieren.
- Den Federkohl vom Strunk befreien und in Olivenöl sautieren. Zum Schluss die frischen Preiselbeeren begeben, alles gut vermengen und mit Salz & Pfeffer abschmecken.
- Die Pastinaken schälen und je nach Grösse halbieren oder vierteln. Anschliessend in einer Sauteuse mit Olivenöl goldbraun braten.
- Für das Sellerie Püree die Sellerieknolle schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse für 20 Minuten in Salzwasser kochen, anschliessend absieben und durch Passe-vite in eine Pfanne treiben, bei Bedarf warme Milch unter Rühren dazu giessen und mit Butter & Rahm verfeinern. Zum Schluss das Püree mit Herbststrüffel verfeinern.



## Zum Fleisch

- Das zuvor marinierte Fleisch aus der Folie nehmen und mit Wildgewürz einreiben.
- In einer Bratpfanne Erdnussöl erhitzen und den Hirschkalbsrücken darin scharf anbraten.
- Das Fleisch anschliessend auf ein Backblech legen und für 25 bis 30 Minuten in den auf 80 °C vorgeheizten Backofen geben, Kerntemperatur 54°.
- In der Zwischenzeit die Wild Jus in einer kleinen Kasserolle langsam erwärmen.
- Den Hirschkalbsrücken nach rund 25 Minuten aus dem Ofen nehmen und etwas ruhen lassen. Vor dem Servieren nochmals kurz in Butter und Kräutern anbraten.

Auf vorgewärmten Tellern das abgeschmeckte Gemüse zusammen mit dem getrüffeltem Sellerie Püree anrichten, den Hirschkalbsrücken darauf drapieren und das Gericht mit Wild Jus und frisch gehobeltem Trüffel abschliessend verfeinern.

**WIR WÜNSCHEN GUTES GELINGEN UND HERBSTLICHES VERGNÜGEN.**

