

## Hirschkalbsrücken unter der Pumpernickelkruste in Holunderbeerjus mit Kartoffelterrinen

Alle Angaben für vier Personen

### Hirschkalbsrücken

- 800 g Hirschkalbsrücken, komplett pariert und in vier Portionen geschnitten
- 200 g Pumpernickel im Ofen getrocknet
- 4 Eigelbe
- 60 ml Rotwein
- 100 g Butter
- Salz/Pfeffer

Den Rotwein in einem Topf einkochen lassen, bis er fast komplett verdunstet ist. In der Zwischenzeit das Pumpernickel sehr fein hacken und mit der Butter (Zimmertemperatur), sowie den restlichen Zutaten und dem Rotwein verkneten. Die Masse nun auf die angebratenen Hirschrückenmedallions verteilen und bei ca. 180°C 8 bis 10 Minuten im Ofen rosa garen.

### Holunderbeerjus

- 250 ml Holundersaft aus dem Reformhaus
- 50 ml Rotwein
- 1 Tl Tapiokamehl aus dem Asialaden
- 20 g kalte Butter
- Salz/Pfeffer
- etwas Zucker

Für die Sauce den Holundersaft und den Rotwein auf ca. 1/3 einkochen lassen und mit dem in etwas Wasser angerührtem Tapiokamehl abbinden. Die kalte Butter einrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker zu einer leicht süßlichen Sauce abschmecken.

### Kartoffelterrinen

- 7 mittelgroße Kartoffeln, z. B. Cilena
- 125 g Sahne
- 125 g Crème fraîche
- 30 g Schalottenwürfel in etwas Butter angeschwitzt
- 1 El. Meaux Senf
- 3 Eier
- 2 Eigelbe
- Salz/Muskat

Die Kartoffeln schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden, diese kurz mit Salzwasser überbrühen. Die restlichen Zutaten in einer Schüssel miteinander verquirlen und mit Salz sowie Muskat kräftig abschmecken. Eine längliche Kuchenform mit Klarsichtfolie auslegen, die Kartoffelscheiben darin nach und nach einschichten, dabei immer wieder mit der Sahnemischung angießen, bis das ganze bedeckt ist. Mit Klarsichtfolie abdecken, und im Wasserbad bei 120° C im Ofen ca. 2 Stunden garen. Kurz auskühlen lassen und noch warm schneiden. Guten Appetit.

