

Rosa Hirsch-Oberschale

eingelegte Schwarzwurzel | Schnittlauchmayonnaise

Zutaten für 4 Personen:

Fleisch

0,5 kg Hirsch-Oberschale
Salz, Pfeffer
Sonnenblumenöl

Schwarzwurzel

400g Schwarzwurzel

Süß/Saurer Fond

500ml Wasser
175ml Essig 5%
6 EL Zucker
3 EL Salz
1 Zwiebel
Mischung aus Senfsaat,
Wacholderbeeren,
Wacholderblatt

Schnittlauchmayonnaise

4 EL Mayonnaise
1 Bund Schnittlauch kl.

Zusätzlich

2 Scheiben Weißbrot
Frisee-Salat
Kresse
Meersalz
Pfeffer
Fleischthermometer

Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Oberschale von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen bei 130°C schonend weitergaren bis eine Kerntemperatur von 56°C erreicht ist. Hierfür kann das Fleischthermometer genutzt werden, um ein perfektes Ergebnis zu erzielen. Hat das Fleisch die gewünschte Kerntemperatur nimmt man dieses aus dem Ofen und stellt es zum runter kühlen ins Gefrierfach.

Alle aufgelisteten Zutaten des Fonds werden in einen Topf aufgekocht, die Schwarzwurzeln geschält und vorsichtig in dem Fond gegart. Danach sollten die Schwarzwurzel runtergekühlt werden.

Für die Mayonnaise das Bund Schnittlauch mit Hilfe eines Stabmixers fein pürieren und den dadurch entstandenen Saft unter die Mayonnaise rühren. Sobald die Oberschale komplett runtergekühlt ist, kann diese mit einem scharfen Messer in dünne Tranchen geschnitten und auf etwas geröstetem Weißbrot platziert werden.

Mit etwas gewaschenem Frisee-Salat, der Mayo und zerstoßenem Pfeffer ausgarnieren.

