

# HIRSCHRUECKEN MEDAILLONS MIT SCHOKO-CHILISAUCE

Für 4 Personen

600 g	Hirschrücken	600 ml	Wildfond	40 g	dunkle Kuvertüre
10 g	Chili	400 g	Rosenkohl	20 g	Speck
30 g	Zwiebeln	600 g	Kartoffeln	1	Ei
	Salz		Pfeffer		

## Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und mit Schale wie gewohnt kochen. Den Hirschrücken parieren (von Sehnen befreien) und in Medaillons schneiden (ca. 2,5 – 3 cm dick). Anschließend die Abschnitte scharf anbraten, mit dem Wildfond aufgießen und etwas einreduzieren.

Die Chilis waschen, die Kerne entfernen und fein hacken und die Kuvertüre fein reiben. Den Rosenkohl waschen und putzen (von den äußeren Blättern trennen) und am Strunk kreuzweise einschneiden. Diesen nun so blanchieren (abkochen), dass er noch Biss hat.

Jetzt die Zwiebeln schälen und diese sowie den Speck in feine Würfel (Brunoise) schneiden. Die Kartoffeln abschütten, ein wenig abkühlen lassen und pellen. Die noch warmen Kartoffeln mit einer Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen, das Ei hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse nun in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kleine Rosetten auf einem Backblech mit Backpapier spritzen und kühlstellen. Sollte der Teig zu flüssig sein, können Sie Stärke oder Mehl für eine festere Konsistenz hinzufügen.

Jetzt die Soße passieren (durchs Sieb schütten), wieder auf den Herd stellen, Schokolade und Chili nach Geschmack hinzugeben und wenn nötig mit etwas Butter abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rosenkohl in einer Pfanne anbraten (er darf gerne Farbe bekommen), den Speck und die Zwiebeln hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Herzoginkartoffeln (Kartoffelrosetten) im vorgeheizten Ofen bei 160 °C ca. 20- 30 Minuten backen. Die Hirschmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen, scharf anbraten und anschließend zu den Kartoffeln auf das Blech legen und etwa 3- 5 Minuten im Ofen garen.

Den Rosenkohl und die Soße gegebenenfalls noch einmal erhitzen und nun alles schön anrichten und servieren.