

Hirschroulade mit Backpflaumen-Duxelle und Rotkohl-Traubengemüse aus dem Wok mit Kürbis-Püree

Rezept für 2 Personen

Für die Hirschrouladen:

- *2 Hirschrouladen
- *2 Scheiben fetten Speck
- *200 g Backpflaumen
- *100 g Maronen

Gewürze:

- *Prise Kardamon
- *Salz, Pfeffer und Paprika

Für das Rotkohl-Trauben-Gemüse:

- *300 g frischen Rotkohl
- *200 g Trauben
- *Öl
- *Sherry-Essig
- *Johannisbeergelee

Gewürze:

- *Salz, Pfeffer, Zimt und Brühe

Zubereitung

Zwei Tranchen aus der Keule schneiden, etwas plattieren, die Scheiben würzen und mit Speck belegen. Die Backpflaumen mit den Maronen in kleine Würfel hacken und die Rouladen damit füllen. Das Ganze rollen zur klassischen Roulade und mit einem Spieß versehen, anbraten und mit etwas Brühe und Rotwein ablöschen. Ca 1 Stunde schmoren.

Den Rotkohl vierteln und in feine Streifen schneiden. Die Trauben waschen, entkernen und halbieren. Den Wok auf ca 180 grad erhitzen, etwas Traubenkern-Öl und die Zutaten dazu mit einem Esslöffel Essig marinieren und würzen. Das Ganze unter rühren gut angaren und mit etwas Johannisbeergelee binden.

Für das Kürbis-Püree:

- *250 g Kürbis (Hokaido)
- *100 g Karotten
- *Salz, Pfeffer, Brühe und Sahne

Den geputzten Kürbis und die Karotten in kleine Würfel schneiden, in Gemüsebrühe köcheln, etwas Ingwer, Salz, Pfeffer dazu und ca 10-15 min garen. Flüssigkeit abgießen, durch die Presse geben, Sahne dazu und nochmals abschmecken

Anrichten und fertig!