

## **Waldviertler Hirschrücken** **Erdartischoke, Steinpilze, Zwetschke, Estragon**

Hirschrücken  
Topinambur Creme und knusprige Hülle  
eingelegte Zwetschken  
Gebratene und Rohe Steinpilze und für die Fülle

Hirschrücken (600 g für 4 Personen) von allen Seiten würzen (Salz und Pfeffer) und in Butter mit einem Thymianzweig bei 120 °C 15 Minuten im Rohr braten. Anschließend Hirschrücken aus dem Rohr nehmen und rasten lassen. Das Stück Fleisch kurz vor dem Servieren in Butter und Thymian anbraten und in 4 gleichmäßige Stücke schneiden.

Die Topinambur mit Butter in einen Topf ansetzen und langsam bei mittlerer Hitze bedeckt aufkochen lassen bis sie weich sind und anschließend ausdrücken. Topinambur-Schale im heißen Fett knusprig backen. Die Topinamburmasse in einen Termomixer geben und mit etwas Obers mixen, danach mit Salz abschmecken und mit übriger brauner Topinamburbutter auf 80°C aufmixen bis es eine cremige, feine Masse ergibt. Steinpilze in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft und Olivenöl würzen und roh mariniert servieren.

Die Zwetschken in Spalten schneiden. Fein geschnittene Schalotten in Butter leicht anschwitzen, mit Portwein ablöschen und die Flüssigkeit komplett verkochen lassen, danach mit Mineralwasser und Estragonessig auffüllen und mit Speckschwarte, frischem Estragon, Zucker, Salz und Pfeffer würzen, anschließend ziehen lassen. Danach die Zwetschkenspalten begeben und mit Maizena leicht binden, in Rex Gläser füllen und 15 Minuten bei 80 °C dämpfen.



# **Guten Appetit!**