



Lisa Bohm kocht das Gericht von Michael Franzke

Hirschrücken mit Mandel-Marzipan-Kruste, Portwein-Kirschen und Herzoginkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

250 g ausgelöster Hirschrücken
25 g Marzipanrohmasse
20 g gemahlene Mandeln
1 Zweig Thymian
50 g Butter
3 EL Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Kruste Marzipan, Mandeln und Butter verkneten. Thymian abbrausen, hacken und dazugeben. Das Fleisch waschen, trockentupfen und in einer Pfanne im heißen Öl von jeder Seite 2 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Masse oben auf Fleisch streichen und andrücken. Zusammen mit der Pfanne das Fleisch in den Ofen geben und 20 Minuten garen. Zum Schluss die Grillfunktion aktivieren.

Für die Portwein-Kirschen:

100 g entsteinte Süßkirschen, aus dem Glas
30 ml Portwein
20 g Butter
1 EL Johannisbeergelee

Die Kirschen mit Butter in einem Topf erwärmen, mit Portwein ablöschen, das Gelee hinzugeben und zusammen aufkochen lassen.

Für die Herzoginkartoffeln:

250 g mehligkochende Kartoffeln
2 Eier
25 g Butter
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 Minuten garkochen, abgießen, etwas ausdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. Diese Masse im warmen Zustand mit Butter, einem Eigelb und Muskat in einer Schüssel mischen. Alles in einen Spritzbeutel füllen und mit der sternförmigen Öffnung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech Rosetten ausdrücken. Das zweite Eigelb mit etwas Wasser mischen und jede Kartoffelrosette damit einpinseln. Im Ofen für ungefähr 10 Minuten backen, bis die Kartoffeln goldgelb sind.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.