



Hirschrücken mit Senfkruste und Kartoffelplätzchen

Zutaten

- 1,7 kg Hirschrücken mit Knochen
- 1 TL Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- 4 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 2 Stängel Petersilie
- 150 g Walnuskerne
- 1 kg Kloßteig a.d. Kühlregal
- 1 EL Speisestärke
- 2 EL Butterschmalz
- 1 large MAGGI Sauce zu Braten (3er Pack)
- 250 ml Wasser
- 1 EL Quittengelee

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.
2. Hirschrücken mit Knochen waschen und trocken tupfen. Mit MAGGI Würzmischung 1 würzen und mit THOMY Delikatess-Senf großzügig auf der Oberseite bestreichen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen ca. 1 Std. garen. Wer ein Fleischthermometer besitzt, sollte es nahe am Knochen längs in den Rücken stecken und die Kerntemperatur auf 75 °C einstellen.
3. Für die Kartoffelplätzchen Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Walnuskerne grob hacken. Kloßteig a.d. Kühlregal mit Speisestärke sowie Petersilie und Walnüssen gut verkneten. Die Masse länglich auf 2 große Stücke Frischhaltefolie verteilen und zwei Rollen mit ca. 6 cm Durchmesser formen und fest in die Frischhaltefolie einwickeln. Zum Stabilisieren jeweils noch in einen großen Bogen Aluminiumfolie einrollen und im Kühlschrank ca. 60 Min. kalt stellen.
4. Nach Ende der Kühlzeit die Kartoffelteigrollen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz heiß werden lassen. Die Kartoffelplätzchen darin von beiden Seiten goldgelb backen.
5. Für die Sauce in einem Topf MAGGI Sauce zu Braten einrühren und aufkochen lassen. Bei geringer Wärmezufuhr ca. 1 Min. garen und Quittengelee unterrühren. Den Hirschrücken aus dem Ofen nehmen, vom Knochen lösen und das Fleisch in Scheiben schneiden. Mit der Bratensauce und den Kartoffelplätzchen auf Tellern anrichten. Dazu schmeckt Rotkohl.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	45 g
Energie	749 kcal
Fett	32 g
Protein	67 g

⌚ 88 Minuten

⊕ 6 Portionen