



Gefüllte Hirschfrikadellen mit Rotwein-Zwiebel-Confit

Zutaten für 6 Personen:

180 g Butter
1 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Thymian
2 Knoblauch
1/2 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer (a. d. Mühle)
400 g rote Zwiebeln
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 kleine rote Chilischote 60 g Zucker
1/8 l Rotwein (trocken)
5 El Kalbsfond (a. d. Glas)
1-2 El Rotweinessig
2 alte Brötchen
1 Zwiebel
500 g Hirschhackfleisch (vom Damwild, Rotwild oder Sikawild)
100 g Fett (bei Bedarf)
1 El Magermilchjoghurt
1 TI Senf (mittelscharf)
3 Eier
100 ml Öl zum Braten

Zubereitung:

120 g Butter mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen. Petersillen- und Thymianblätter abzupfen und fein hacken. Den Knoblauch pellen und fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Kräuter und Knoblauch mit der Butter mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 6 füllen. Damit kirschgroße Tupfen auf Pergamentpapier spritzten und ins Gefrierfach legen.

Für das Zwiebel-Confit die roten Zwiebeln pellen und vierteln. Frühlingszwiebeln putzen und in 3 cm lange schräge Stücke schneiden. Chilischote entkernen und fein würfeln. Den Zucker als Häufchen in einen Topf schütten und gelbgold schmelzen lassen. Die roten Zwiebeln und die Chiliwürfel dazugeben und darin wenden. Dann mit Rotwein Kalbsfond und Rotweinessig ablöschen und 25-30 Minuten bei mittlerer Hitze offen einkochen, bis der Sud leicht dickflüssig wird. Mit Salz würzen. Zuletzt die Frühlingszwiebeln dazugeben und 3-4 Minuten leise mitkochen

Für die Hirschfrikadellen die Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Dann sehr gut ausdrücken. Zwiebeln pellen und fein würfeln. Das Hirschhackfleisch die ausgedrückten Brötchen, Zwiebelwürfel, Joghurt, Senf und die Eier verkneten. Herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Hackmasse ca. 16 mittelgroße Frikadellen formen. In die Mitte der Frikadellen je 1 Stück gefrorene Kräuterbutter setzen, zu einer Kugel formen und etwas flach drücken. Die Frikadellen im heißen Öl bei mittlerer Hitze von jeder Seite 7-8 Minuten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit dem Zwiebel-Confit servieren.

Tipp:

Dazu passen goldbraun gebrannte Röstkartoffel.

VOWI vom Küchenchef Kloster Banz Herrn Strohmayer zur Verfügung gestellt.