

HIRSCHKALBSRÜCKEN



Liebe Freunde,

als aller Erstes wünsche ich euch frohe Weihnachten und ein besinnliches Fest. Heut ist nun der große Tag gekommen, an dem ihr eure Liebsten bekochen und verwöhnen wollt.

Also bloß keine Panik...

Ihr seid nicht alleine denn ich bin im Notfall bei Euch.

Michael Wollenberg Tel: 0170 47 20 539

Traut euch wenn Ihr Hilfe braucht.

Jetzt zum Ablauf:

1. Der Tisch muss komplett gedeckt sein und die dazu passenden Getränke/Weine geöffnet sein. Die passende Weihnachtsmusik schon bereit legen.
2. Die Knödel im kochenden Salzwasser aufkochen und 10 Minuten leicht wallen lassen.
3. Den Hirschkalbsrücken bitte aus der Alufolie nehmen, dann schiebt ihr den Rücken bei 210 Grad für 10 bis 13 Minuten auf einem Gitter oder Backblech in den vorgeheizten Ofen. Nach 10 bis 12 Minuten lasst ihr den Hirschkalbsrücken 2-3 Minuten ruhen. **Bitte danach salzen und pfeffern.**
4. In den 12 Minuten in denen der Hirschkalbsrücken im Ofen ist, habt ihr die Zeit für die Beilagen zu erwärmen.

1) Den Johannisbeerrotkohl könnt ihr in dem Plastikgefäß für 6 Min. in der Mikrowelle erwärmen. Nach 3-4 Min umrühren und nochmals für 3 Min. erhitzen. Falls keine Mikrowelle vorhanden ist, den Rotkohl im Topf auf halber Stufe vorsichtig erhitzen. Mit Teigschaber umrühren.

2) Den jungen Rosenkohl könnt ihr in dem Plastikgefäß für 3 Min. in der Mikrowelle erwärmen. Es ist ratsam ihn dann in einen Topf zu geben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat nachzuschmecken. Falls keine Mikrowelle vorhanden ist den Rosenkohl auf halber Stufe im Topf erwärmen. Bitte etwas Wasser dazu geben, so dass er nicht anbrennen kann.

3) Das Selleriepüree könnt ihr in dem Plastikgefäß für 6 Min. in der Mikrowelle erwärmen. Mit dem Teigschaber nach 3 Min. umrühren und nochmals 3 Min. erhitzen. Falls keine Mikrowelle vorhanden ist das Selleriepüree auf halber Stufe im Topf erwärmen. Immer wieder umrühren.

4) Die Kronsbeeren in Cassis ebenfalls für 1 Min. in die Mikrowelle geben. Nicht länger, da sie sonst platzen. Falls keine Mikrowelle vorhanden ist die Kronsbeeren im Topf vorsichtig auf halber Stufe erwärmen.

5) Die Bratensauce in einem Topf auf halber Stufe erwärmen. Mit dem Schneebesen umrühren.

6) Das Apfelkompott mit Rosinen wird kalt in einer Schale serviert.

Damit die Beilagen nicht kalt werden müssen sie in heiße Beilagenschüsseln abgefüllt werden. Die Beilagenschüsseln (Porzellan) könnt ihr in der Mikrowelle heiß machen. Das funktioniert nur, wenn ihr eine kleine Schale mit etwas Wasser in die Mikrowelle stellt. Die Mikrowelle erhitzt nur Wassermoleküle. Ohne Wasser wird das Porzellan nicht warm. Vorsichtig! Kein Metall in die Mikrowelle stellen!

Das Selbe macht ihr mit den Porzellantellern von denen ihr essen möchtet. Aufpassen auch Teller mit einem Goldrand nicht in die Mikrowelle legen. Wer keine Mikrowelle hat kann das Porzellangeschirr im Ofen anwärmen.

ACHTUNG!

Wenn der Hirschkalbsrücken nach 10 bis 12 Min. fertig ist, müssen die Beilagen und die Sauce sowie die Gäste sich am Tisch befinden. Wenn ihr den Hirschkalbsrücken aus dem Ofen nehmt, muss er sofort serviert werden.

Da die letzte viertel Stunde in den Abläufen die Wichtigste ist, sollte man sich einen Helfer zulegen, der einem zur Hand geht. Umfüllt, rausträgt, sauber macht und möglichst nicht widerspricht. Denn ihr tragt die Verantwortung.

Ihr setzt den Hirschkalbsrücken auf ein Holzbrett, präsentiert ihn am Tisch, stellt ihn auf den Beistelltisch und tranchiert ihn.

Am Besten mit einem scharfen Messer vorsichtig an den Knochen entlang schneiden und das Filet vom Rücken auslösen.

Ich wünsche euch viel Erfolg und Guten Appetit.

Frohe Weihnachten
Euer Michael Wollenberg