

**Autor:** Heiko Antoniewicz  
**Zubereitungszeit:** 2 Stunden  
**Garzeit:** 20 Minuten



## Zutaten

500 g Hirschrücken ausgelöst und pariert  
40 ml geröstetes Arganenöl von Fargano  
30 g Butter  
Maldon Salz

100 ml Hirschjus  
10 Stück Arabica Robustabohnen  
3 Stück Pimentkörner  
1 Zweig Rosmarin

500 g Schwarzwurzeln geschält  
40 g dehydrierte Cranberries  
80 g Rosenkohlblätter blanchiert  
5 g Schnittlauchröllchen  
etwas Quittenessig  
20 g Butter  
20 g geröstete Pinienkerne  
Erdnussöl zum Frittieren

## Zubereitung

Den Hirschrücken in gleich große Segmente schneiden. Mit dem Arganenöl vakuumieren und bei 65 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 20 Minuten Sous Vide garen, herausnehmen und in der heißen Butter leicht bräunen, salzen und warm stellen.

Die Hirschjus mit den Gewürzen und Kaffeebohnen zusammen auf die gewünschte Konsistenz reduzieren. Mit etwas Pfeilwurzelmehl binden, passieren und etwas von dem Arganensud montieren.

Aus dickeren Wurzeln lange Streifen auf der Mandoline hobeln. Sie sollen maximal 1 mm stark sein. In 150 °C heißem Erdnussöl goldgelb frittieren. Noch heiß zusammen drehen und auf Küchenkrepp lagern. Einen Teil auch zu kleinen Nestern formen und ebenfalls auf Krepp lagern. Den Rest der Wurzeln in feinste Würfel schneiden. Die Cranberries ebenfalls in feine Würfel schneiden. Mit den rohen Schwarzwurzelwürfeln und Schnittlauchringen vermengen, leicht salzen und mit dem Quittenessig säuern.

Die Rosenkohlblätter in Butter glasieren und würzig abschmecken. Mit den Schwarzwurzelnestern und Pinienkernen anrichten. Den Hirschrücken aufschneiden und mit der Jus arrangieren. Die Rohkost auf dem Fleisch anrichten und mit den Schwarzwurzelsticks abschließen.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Heiko Antoniewicz zur Verfügung gestellt / Foto: Ralf Müller.