

Rezept von Heinz Hanner, Restaurant Hanner, Mayerling

**Hirschkalb mit Pfeffer, Datteln und Berberitze**

**30 Minuten/aufwändig**



**Zutaten für 4 Personen:**

1 Hirschkarree (ca. 800 g), Salz, Pfeffer, Wildgewürz, Kardamom, 20 g Butterflocken, 125 ml Portwein, 60 ml Wildjus oder Fond, 50 g Datteln, 1 EL Butter, 1 KL Zucker, 20 g Berberitzen, Zitronenzeste, Orangenzeste.

Für das Bananen-Erdäpfelpüree: 300 g gekochte und passierte mehligte Erdäpfel, 2 Kochbananen (oder normale Bananen), Muskatnuss, Salz, 5-6 Safranfäden, 1 Msp. Gelbwurz (Kurkuma), 125 ml Milch, 50 g Butter

**Zubereitung:**

Hirschkarree mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz würzen, in grob gestoßenem Pfeffer wälzen. Hirschkarree in Butter beidseitig anbraten, danach im Rohr bei ca. 180 °C 10 Minuten braten. Das gebratene Fleisch 10 Minuten in Alufolie verpackt rasten lassen.

Für die Sauce Bratensatz mit der Hälfte vom Portwein und Wildjus ablöschen, mit Kardamom würzen, mit Butterflocken binden.

Die Datteln in Butter mit wenig Zucker anbraten, Berberitzen, Orangen- und Zitronenzesten sowie Kardamom zugeben. Mit dem verbliebenen Portwein ablöschen, kurz einkochen lassen.

Für das Bananen-Erdäpfelpüree Bananen zerdrücken, mit passierten Erdäpfeln mischen. Die Gewürze dazu geben, mit Milch und Butter aufschlagen.

Die Datteln mit dem Bananen-Erdäpfelpüree anrichten. Hirschkarree in Scheiben schneiden und diese auf die Teller legen, mit Sauce umgießen.