Hermann Huber

GERICHT FAULBRUNN ALM

ERDÄPFELNOCKEN MIT HIRSCH | STEINPILZ | WILDKRÄUTER | BERGKÄSE

ERDÄPFELNOCKEN

800 g in der Schale gekochte, mehlige Kartoffel
Salz, Muskat, Pfeffer
2 Eidotter
350 g griffiges Mehl
Butterschmalz zum Braten

HIRSCH

600 g Hirschschulter in kleine Würfel geschnitten
Je 1 Stk. Karotte, Sellerie, Zwiebelwürfel
1 EL Tomatenmark
2 EL Preiselbeeren, Salz, Pfeffer, Wildgewürz
0,25l Wildfond
Öl zum Anbraten
Rotwein
400 g Steinpilze in Scheiben geschnitten
200 g gereifter Bergkäse
Wildkräuermischung (Vogelmiere, Giersch, Brennnessel, Gänseblümchen, Löwenzahn, Sauerklee)
200 g Hirschschinken

Zubereitung:

Erdäpfelnocken:
Gekochte Kartoffel pressen, Eidotter, Salz, Muskat und Pfeffer dazu, und mit dem Mehl einen Kartoffelteig zubereiten. Kleine Nockerl formen und in Butterschmalz goldbraun braten.

Hirschragout:
Aus dem gewürfelten Hirschfleisch zusammen mit dem Gemüse, Tomatenmark, Rotwein und Fond ein Ragout herstellen.
Steinpilze in Scheiben schneiden und anrösten. Gesammelte Wildkräuter zu einem Salat marinieren.
Aus dem gereiften Bergkäse Chips im Ofen schmelzen.

Das Ragout mit den goldbraunen Nocken, dem Bergkäsechip und dem Wildkräutersalat sowie den Hirschschinkenscheiben auf einem Teller anrichten.