

HIRSCHKEULE MIT ROTE RÜBEN-RISOTTO, WASABI-SCHAUM

Zutaten für 4 Personen

900g Hirschkeule, Salz, Pfeffer, 2 Rosmarinzweige, 120ml Olivenöl, 3 EL Erdnussöl, 3 Schalotten, 2 Knoblauchzehen, 450ml Hühnersuppe, 250ml Rote Rübensaft, 100g Rote Rüben, 250g Risottoreis, 150ml Weißwein, 50g Butter, 10g Ingwer, 200g Obers, 3 EL Wasabi-Paste, 150g Feta, Kresse zum Garnieren

Backofen auf 180°C Heissluft vorheizen. Fleisch salzen, pfeffern und in Erdnussöl rundum anbraten. Im Ofen ca. 40 Minuten garen. Rosmarinnadeln hacken und mit Olivenöl mischen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, mit Rosmarinöl begießen und in Alufolie gewickelt rasten lassen. Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Suppe und Saft aufkochen. Rote Rüben fein reiben. Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Hälfte des Knoblauch glasig dünsten, Reis zugeben, Wein und Suppe-Saft-Mischung zugiessen und Risotto 20 Minuten garen. Butter und rote Rüben untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ingwer reiben, mit restlichem Knoblauch und Obers sämig kochen. Wasabi untermischen, salzen und pfeffern, Sauce schaumig mixen. Fleisch mit Risotto und Sauce anrichten, mit Feta bestreuen und mit Kresse garnieren.