



Küchenchef Dirk Klösgen präsentiert im Landhotel Kallbach in Hürtgenwald/Simonskall sein Steak vom Hirschrücken. Foto: Andreas Herrmann

Kürbis-Cappuccino und Hirsch

Dirk Klösgen vom Landhotel Kallbach in Simonskall bevorzugt Regionalküche

Hürtgenwald/Simonskall. Das Landhotel Kallbach der Familie von Agris in Simonskall ist ein Vier-Sterne-Haus in nahezu unberührter Natur. In dessen Restaurant Vinorant wirkt Küchenchef Dirk Klösgen. Er empfiehlt Cappuccino vom Kürbis mit Knabberstange und gebratenes Steak vom Hirschrücken auf Monschauer Preiselbeersensaue mit Rotkohl.

Cappuccino vom Kürbis

Zutaten für sechs Personen:

500 Gramm Kürbisfleisch
400 Gramm Gemüsebrühe
100 Gramm Schalotten
200 Gramm flüssige Sahne
50 Gramm geschlagene Sahne
Außerdem: Butterschmalz, Ingwerwurzel, Meersalz, weißer Pfeffer, Knoblauch, weißer Balsamicoessig, Milchschaum, Butter, Kakaopulver, steirisches Kürbiskernöl, Kürbiskerne, Chesterstangen

Zubereitung: Kürbisfleisch und Schalottenwürfel in Butterschmalz farblos andünsten. Geraspelte Ingwerwurzel, Meersalz, weißen Pfeffer und Knoblauch nach

Geschmack hinzugeben. Flüssige Sahne, Gemüsebrühe und etwas weißen Balsamicoessig hinzugeben. Alle Zutaten gar kochen. Pürieren und passieren, abschmecken und mit Butter binden. Zur Vollendung geschlagene Sahne unterheben und kurz aufwallen lassen. Beim Servieren Milchschaumhaube aufsetzen und Kakao darüberstäuben. Zur Verzierung Kürbiskernöl, Chesterstangen und Kürbiskerne verwenden.

Steak vom Hirschrücken

Zutaten für sechs Personen:

2800 Gramm Hirschrücken am Knochen
50 Gramm Speck
200 Gramm Wurzelgemüse
400 Milliliter trockener Rotwein
50 Gramm kalt gerührte Preiselbeeren
30 Gramm Monschauer Senf
Außerdem: Tomatenmark, Mehl, Öl, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren, Sternanis, Nelke, Lorbeer, Liebstöckel, Butter
Für den Rotkohl:
600 Gramm Rotkohlstreifen
200 Gramm Zwiebelwürfel

200 Gramm Boskopspalten
Außerdem: Rotwein, Schmalz, Salz, Gemüsebrühe, Zucker, dunkler Balsamicoessig, Lorbeer, Nelke, Pfeffer, Zimtrinde

Zubereitung: Hirschrücken entbeinen und portionieren. Karkasse klein hacken und in einem Topf scharf anbraten. Speck, Wurzelgemüse, Tomatenmark, Mehl, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren, Sternanis, Nelke, Lorbeer und Liebstöckel hinzugeben und mit Rotwein ablöschen und Wasser auffüllen.

Zwei Stunden kochen, abpassieren, abschmecken und mit Butter binden. Mit Senf und Preiselbeeren vollenden. Den Hirschrücken würzen und scharf anbraten und im Ofen bei niedriger Temperatur garen. Für den Rotkohl Schmalz auslassen, Rotkohlstreifen, Zwiebelwürfel und Boskopspalten anschwitzen. Rotwein, Salz, Gemüsebrühe, Boskopspalten, Balsamicoessig, Lorbeer, Nelke, Pfeffer und Zimtrinde hinzugeben. Gar kochen und feste Bestandteile entnehmen. Dazu passen Kartoffelkrapfen.