

## ZUTATEN

(4 Portionen)

### **Birkhahnbrüste**

4 Birkhahnbrüste à 140 g  
20 Scheiben (luftgetrockneter) Bauchspeck  
Salz, Pfeffer  
Sonnenblumenkernöl  
1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone in Spalten  
Zitronenthymian

### **Sauce**

2 cl Cognac  
50 g Preiselbeeren  
250 ml Wildfond (alternativ Rindsuppe)  
kalte Butter zum Montieren oder Maisstärke zum Binden

### **Erdäpfelpüree**

600 g mehlig-e Erdäpfel, roh, geschält  
300 g Sellerie roh, geschält und gewürfelt  
100 g Butter  
150 ml Milch  
3 Lorbeerblätter  
5 Wacholderbeeren  
Salz, Muskatnuss  
Butter oder Obers

### **Kaiserschoten**

250 g Kaiserschoten  
Schalotten  
Butter, Olivenöl  
Salz, Pfeffer

# Birkhahnbrust im Speckmantel

Robert Mair



## Zubereitung

**Birkhahnbrüste** salzen und pfeffern, mit Speckscheiben ummanteln und in einer Pfanne mit Sonnenblumenkernöl von allen Seiten anbraten. Knoblauchzehe andrücken, Zitronenspalten und Zitronenthymian beifügen. Im Rohr 12–15 Minuten lang bei 160°C Heißluft braten, danach 5 Minuten in der Alufolie rasten lassen.

**Sauce:** Bratenrückstand mit Cognac ablöschen und mit Preiselbeeren und Wildfond aufgießen. Sauce einreduzieren lassen und danach durch ein feines Sieb abseihen und mit kalter Butter montieren oder mit Maisstärke binden.

**Erdäpfelpüree:** Erdäpfel in gleich große Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Sellerie mit Butter, Milch, Lorbeerblättern und Wacholderbeeren sehr weich kochen, danach Wacholderbeeren und Lorbeerblätter entfernen und mit einem Pürierstab zermahlen. Die heißen Erdäpfel pressen und mit der Selleriecreme vermengen. Mit Salz und Muskatnuss würzen, eventuell mit etwas Butter und Obers verfeinern.

**Kaiserschoten** von Stielansätzen befreien und 2 Minuten in Salzwasser kochen. Schalotten mit Butter und Olivenöl anschwitzen, die Kaiserschoten beifügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

*Robert Mair ist Küchenmeister im Hotel „Tiroler Buam“ in Saalbach-Hintertglemm.*