

Hirschrücken

Kerntemperatur: rosa 59°C oder vollgar 62 °C, maximal 65°C, danach wird es trocken

Niedergegarter Hirschrücken

- 1 kg Hirschrücken, ausgelöst
- 1 EL bunter Pfeffer
- 1 EL Wildgewürz (Thymian, Rosmarin, Wacholder, Nelke, schwarzer Pfeffer)
- etwas Butterschmalz
- 1 Stiel Rosmarin

Hirschrücken auf **Zimmertemperatur** kommen lassen, von allen Seiten in Butterschmalz **scharf anbraten**, ca. **2 Minuten pro Seite**.

Den Backofen auf **80°C Umluft** einstellen.

Backblech mit Backpapier auslegen.

Fleisch mit gemörsertem Pfeffer und Wildgewürz einreiben, auf das Backblech geben, Rosmarinzweig dazugeben.

Das Fleisch etwa **3 bis 3,5 Stunden** im Ofen garen lassen.

Dazu: Rösti-Ecken oder Kartoffelgratin und Salat



Hirschrücken mit Apfel - Rosmarin Püree

- ½ Hirschrücken
- 5 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Rosmarin
- 4 Zweige Thymian
- Rapsöl
- 60 g Butter
- 500 ml Wildfond
- Salz, Pfeffer
- 300 ml Rotwein, trocken

Für das Püree:

- 750 g Äpfel, säuerlich
- 125 g Zucker
- 1 TL Salz
- 125 ml Weißwein, trocken
- 2 Zweige Rosmarin



Ofen auf **80°C Ober-/Unterhitze** vorheizen.

Hirschrücken sorgfältig parieren

Rapsöl aromatisieren, indem man es erhitzt, 1 angeschlagene Knoblauchzehe, 1 Zweig Rosmarin, 2 Zweige Thymian, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter zugibt.

Danach den Hirschrücken von allen Seiten **gut anbraten**.

Fleisch **auf einem Gitter** liegend für **2,5 – 3 Stunden** in den Ofen geben.

Wenn das Fleisch eher fertig ist, den Ofen auf 50°C herunter schalten (kurz die Türe aufmachen, damit er schneller abkühlt). Das Fleisch kann dann bis zum Servieren so bleiben.

In der Zwischenzeit den Wildfond um die Hälfte reduzieren und Rotwein aufgießen. Weiter leicht köcheln lassen. Mit Salz, Zucker, schwarzem Pfeffer abschmecken. Falls nötig, kurz vor dem Servieren mit Butter montieren.

Butter in einer Pfanne erhitzen, erneut eine angeschlagene Knoblauchzehe, 1 Zweig Rosmarin, 2 Zweige Thymian zugeben und die **Butter aromatisieren**. Den Hirschrücken aus dem Ofen holen und in der Butter **leicht anbraten**, dabei die andere Seite mit der flüssigen Butter begießen.

Das Fleisch in Scheiben schneiden. Sofort anrichten. Es empfiehlt sich sehr, die Teller vorzuwärmen!

Apfel-Rosmarin-Püree:

Äpfel schälen und würfeln. Mit Zucker und Salz mischen. Für mind. 1 Stunde stehen lassen, damit sie Flüssigkeit ziehen. Weißwein und Rosmarin zugeben. Alles einmal aufkochen lassen und dann langsam bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis die Äpfel zerkocht sind.

Rosmarinzweig heraus nehmen und Apfel pürieren. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Hirschrücken zart rosa im Ofen zubereiten

600 g Pfifferlinge
1300 g Hirschrücken
2 Knoblauchzehen
1 Rosmarinzweig
2 Thymianzweige
TL Wacholderbeeren
TL Meersalz
100 g rote Zwiebel
1 EL Butter
1 TL Balsamico
Salz & Pfeffer
Öl zum Braten



Backofen auf **120°C Umluft** vorheizen.

Pfifferlinge gründlich waschen und dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Hirschrücken mit Küchenpapier abtupfen und parieren.

Knoblauch (geschält), Rosmarin, Thymian, Wachholderbeeren und Salz im Mörser fein mörsern.

Öl in einer Pfanne erhitzen und den Hirschrücken **von allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten**.

Hirschrücken aus der Pfanne nehmen und mit den Zutaten aus dem Mörser einreiben.

Danach pfeffern und für **20 bis 25 Minuten** im Ofen garen.

Bei einer Kerntemperatur von 54 bis 56°C ist der Hirschrücken zart rosa.

Währenddessen Zwiebeln in feine Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne auslassen und Zwiebel darin anschwitzen.

Pfifferlinge mit in die Pfanne geben und 4 bis 5 Minuten anbraten.

Pfifferlinge mit Balsamico ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Danach den Hirschrücken aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und den Fleischsaft setzen lassen.

Anschließend Fleisch gegen die Faser in Scheiben schneiden und mit den Pfifferlingen anrichten.

Dazu: frischer Salat und selbstgemachte Serviettenknödel

Orangen-Preiselbeersauce

1 Orange
150 ml Orangensaft
150 ml Rotwein
1,5 TL Senf
350 g Preiselbeeren
Cayennepfeffer



Orangenschale fein abraspeln, Saft ausquetschen

Orangensaft und -schale, Wein und Senf gut verrühren, Aufkochen und 3–4 Minuten köcheln lassen.

Preiselbeeren unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.

Aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Hagebutten-Rotwein-Sauce, glasierte Möhren, Kartoffeltürmchen

8	Kartoffeln
50 g	Parmesan, gerieben
200 ml	Rotwein
200 ml	Wildfond
1	Schalotte
5 TL	Hagebutten-Konfitüre
16 kleine	Möhren
250 ml	Gemüsebrühe
	Öl
	Salz, Pfeffer
	Butter
	Zucker
	Speisestärke



Schalotte würfeln, mit etwas Öl glasig andünsten, mit Rotwein und Wildfond ablöschen und reduzieren.

1 TL Stärke in etwas Wasser anrühren und zu der Rotwein-Sauce geben. Aufkochen lassen, damit die Sauce eindickt. Danach Temperatur reduzieren und 4-5 TL der Hagebutten Konfitüre und 1 TL Zucker einrühren.

Bei Bedarf noch mit Salz abschmecken.

Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln. Mit Öl, Parmesan, Salz und Pfeffer vermischen und daraus in einer gefetteten **Muffin-Form** 8 Türmchen schichten. Die Kartoffeltürmchen im vorgeheizten Backofen **bei 180°C Umluft für 50-60 Minuten** backen.

Möhren schälen, währenddessen in einer Pfanne 1 EL Butter und 2 TL Zucker erhitzen.

Möhren dazugeben und durchschwenken. Mit Gemüsebrühe ablöschen und die Möhren darin kochen, bis die Flüssigkeit verkocht und die Möhren weich sind.

Über die Möhren nochmal 1 EL Butter und 2 TL Zucker geben und die Möhren darin karamellisieren lassen.

Schokoladensoße

3	Schalotten
1	Karotte
1	Knollensellerie
1 EL	Butter
1 TL	Tomatenmark
200 ml	Rotwein
500 ml	Wildfond
3	angedrückte Wacholderbeeren
2	Gewürznelken
1 EL	Preiselbeermarmelade
20 g	geriebene Schokolade (70 % Kakao)



Für die Sauce Schalotten, Karotte und Sellerie in 1 cm große Würfel schneiden und in Butter anrösten. Wenn das Gemüse leicht gebräunt ist, Tomatenmark einrühren und mit Rotwein ablöschen. Den Wein fast vollständig einreduzieren lassen, Wildfond zugießen. Wacholderbeeren und Gewürznelken zugeben und die Sauce langsam um ein Drittel einkochen. Preiselbeermarmelade einrühren, abschmecken und durch ein Sieb passieren. Die Schokolade in der heißen Sauce schmelzen, glatt rühren und sofort mit Hirschmedaillons anrichten.

Kichererbsen-Püree und Granatapfelsauce

Kichererbsenpüree

300 g	gekochte Kichererbsen
5 EL	Olivenöl
1	Zitrone, Saft davon
1 EL	Crème fraîche
2 EL	Sauerrahm
3 EL	Petersilie, grob gehackt
	Salz, Pfeffer
1 Prise	Kreuzkümmel

Granatapfelsauce

1	Granatapfel
200 ml	Wildfond
1 Zweig	Rosmarin



Kichererbsen **über Nacht** einweichen, dann kochen.

Die Kichererbsen in einer Pfanne mit Olivenöl nur erwärmen und dann mit Zitronensaft, Crème fraîche und Sauerrahm pürieren. Mit Petersilie verrühren und mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken.

Den Granatapfel aufbrechen und den Saft in einem Töpfchen auffangen. Die Samen mit einer Gabel aus der Frucht lösen und in eine Schüssel fallen lassen. Granatapfelsaft mit Wildfond und Rosmarin auf 150 ml reduzieren, später Bratensatz zugeben.

Die Hirschmedaillons mit Püree und Sauce anrichten und mit Granatapfelsamen bestreut servieren.

Hagebuttensauce

1 Glas	Wildfond
	Sternanis
	Wacholder
	Piment (ganz)
	Gewürznelken
	Thymian
	Oregano
5	Schalotten
2	Karotten
1 Stange	Staudensellerie
¼ Knolle	Sellerie
500 ml	Rotwein
	Hagebuttenmarmelade



Karotten, Staudensellerie und Knollensellerie würfeln und braun rösten. Schalotten und Gewürze zugeben, mit etwas Wasser ablöschen und Fond aufgießen. Den Fond langsam und lange köcheln lassen.

Rotwein in einen heißen Topf gießen und den Alkohol verkochen lassen. Mit dem gefilterten Fond aufgießen, reduzieren und abschmecken.

Den Fond mit passierter Hagebuttenmarmelade vermischen und auf die gewünschte Konsistenz einkochen.

Hirschfilet mit Kräuterkruste und Schokosauce

2	Hirschfilets (je etwa 480 g)
1 TL	Wacholderbeeren
1 TL	schwarzer Pfeffer
1 EL	neutrales Öl
1 EL	Butter
2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Thymian



2 Zweige	Oregano
4	Salbeiblättchen
1/2 Bund	Petersilie
30 g	Pinienkerne
50 g	Semmelbrösel
1	Ei
200 ml	Wildfond (aus dem Glas)
200 ml	Rotwein
2 EL	Preiselbeeren
1	Orange, ein Stück Schale davon
2	Lorbeerblätter
30 g	dunkle Kuvertüre
2 EL	Aceto balsamico
etwas	Chilipulver

Backofen auf 100° vorheizen.

Hirschfilets von Sehnen befreien.

Wacholder und Pfeffer im Mörser fein zerstoßen und die Filets damit einreiben.

Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Filets darin bei mittlerer Hitze rundherum 7-8 Min. anbraten.

Aus der Pfanne nehmen und in die Fettpfanne des Backofens legen.

Kräuter waschen und trocken schütteln, von den Stielen befreien und mit den Pinienkernen sehr fein hacken.

Mit Semmelbröseln und Ei verrühren, salzen, pfeffern und auf den Hirschfilets verteilen.

Die Filets im Ofen (Mitte, Umluft 80°C) etwa 1 3/4 Std. braten.

Nach etwa 1 1/2 Std. Fond und Wein mit Preiselbeeren, Orangenschale und Lorbeer in einem Topf offen bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Orangenschale und Lorbeer entfernen. Kuvertüre in kleine Stücke schneiden, in der Sauce auflösen. Mit Balsamico, Salz und eventuell Chili abschmecken.

Dazu: Wirsing sautiert

Spätzle, Schupfnudeln oder Nudeln

Mandelwirsing

1 Kopf Wirsingkohl

1 Zwiebel

2 EL Butter

250 ml Gemüsfond

Salz, Pfeffer

geriebene Muskatnuss

4 EL Mandelblättchen

Wirsing vierteln und vom Strunk schneiden.

Zwiebel schälen und würfeln.

Butter in einem großen Topf schmelzen,

Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze

ca. 4 Minuten andünsten.

Dann den Wirsing zugeben und weitere 4 Minuten andünsten.

Fond angießen und zugedeckt ca. 10 Minuten schmoren lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Mandelblättchen in einer heißen Pfanne ohne Fett rösten und unter den Wirsingkohl heben.

Wirsingkohl auf die Teller verteilen und Hirschmedaillons darauf anrichten.

Je ca. 1 TL Pflaumenmus auf die Teller geben, restliches Mus dazu reichen.

