

Hirschkalbsrücken

4-5 Personen



1,1 Kg Hirschkalbsrücken
4 Zweige Rosmarin
4 El Butterschmalz
2 Knoblauchzehen
schwarzer Pfeffer, Salz

Zubereitung

1. Den ausgelösten Hirschrücken gründlich von Sehnen und Häutchen befreien.
2. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Hirschrücken im heißen Butterschmalz von allen Seiten anbraten.
4. Eine angedrückte Knoblauchzehe mit dazugeben.
5. Den Hirschrücken auf ein entsprechend großes Stück Alufolie legen, den Rosmarin ebenfalls darauf legen und gut einschlagen/einpacken. Im Backofen bei 90°C Ober-Unterhitze ca. 40 min gar ziehen lassen (Fingerprobe besser Kernthermometer 55°C – 60°C).

Beilagen:

Rotkraut, Pilzragout, Kartoffelknödel

Soße (ganz wichtig)

Zutaten

40 g Butter
2 Schalotte(n), mittlere
2 EL Zucker
400 ml Wild-Fond
100 ml Portwein
8 EL Konfitüre (Preiselbeer-)
4 EL Konfitüre (Sauerkirsch-)
800 ml Rotwein, trocken, z.B. Burgunder
4 EL Tomatenmark
2 kl. Bund Petersilie
2 Zweig/e Rosmarin
2 Zehe/n Knoblauch
8 Scheibe/n Chilischote(n), mittelscharf, ohne Kerne
2 Prise(n) Pfeffer, grün, aus der Mühle, etwas Salz
1 TL Wild Gewürzmischung
80 g Butter, in kleinen Flocken

Zubereitung

1. Die fein gehackte Zwiebel in der Butter anschwitzen (ohne Farbe).
2. Zucker dazugeben. Goldbraun karamellisieren lassen und mit dem Portwein und Wild-Fond ablöschen.
3. Die Konfitüren nacheinander dazugeben und mit der Hälfte des Rotweins auffüllen.
4. Bei mittlerer Hitze auf ca. die Hälfte reduzieren.
5. Mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit dem restlichen Rotwein auffüllen
6. Tomatenmark einrühren, Petersilie, Rosmarin, Knoblauch, Chili und Pfeffer dazugeben und nochmals bei schwacher Hitze einkochen lassen.
7. Ist die gewünschte Konsistenz erreicht, wird die Reduktion durch ein feines Sieb gegossen. Mit Salz und der Gewürzmischung abschmecken.
8. Jetzt mit der restlichen Butter die Sauce binden, d.h. die Butter wird in kleinen Stückchen, nach und nach untergezogen. Bei Bedarf mit einer Prise Salz nachwürzen.
9. Die Sauce nicht mehr kochen, da sich das Fett der Butter leicht trennt und dann auf der Sauce schwimmt.