

Hauptgericht

Hirsch mit Pfefferkruste auf Rahmlauch und Sauerkirschen

Zutaten:

95 g Butter
150 g Toastbrot
0.5 St. Zitrone
10 g Pfeffer, grün
0.3 Bund Petersilie, glatt
0.2 Bund Rosmarin
Pfeffer
0.3 Bund Thymian
Muskat
Salz
125 ml Kalbsjus
1 St. Knoblauch
1 St. Lauch
100 ml Rotwein
250 ml Sahne
1 St. Lorbeerblatt
Backpapier
Zucker
100 ml Portwein, rot
640 g Hirschrücken ohne Knochen
160 g Sauerkirschen TK
20 g Butterschmalz
3 St. Schalotten

Zubereitung:

Zubereitung Pfefferkruste: Die zimmerwarme Butter in einer Schüssel mit geriebener Zitronenschale und gehackten Pfefferkörnern cremig schlagen. Das Weißbrot ohne Kruste reiben und mit fein gehackten Kräutern zur Buttermischung geben. Gut einarbeiten und würzen. Zwischen 2 Blatt Backpapier ca. ½ cm dick ausrollen und kühlen bis zur weiteren Verwendung.

Zubereitung Hirschrücken: Das Hirschrückenfilet ggf. entseihen und portionieren. In einer Pfanne in Butterschmalz und Aromaten (Thymian & Rosmarin) das Fleisch rundherum gut bräunen. Im Backofen bei ca. 120°C garen bis eine Kerntemperatur von ca. 56°C erreicht ist. Nun die Pfefferkruste auftragen und bei Oberhitze überbacken bis sie sich bräunt.

Zubereitung Rahmlauch: Die Lauchstange längs halbieren, waschen und in Rauten schneiden. Diese nun in sprudelnd kochendem, gesalzenem Wasser kurz blanchieren und in kaltem Wasser bzw. Eiswasser kalt abschrecken. In einem Topf die Sahne erhitzen und etwas einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Lauch hinzugeben, einmal aufkochen lassen und zum Schluss die gehackte Petersilie begeben.

Zubereitung Sauce: Die geschälten und klein gehackten Schalotten in Butter gut anschwitzen lassen. Mit etwas Zucker karamellisieren lassen und mit Rotwein und Portwein ablöschen. Kalbsjus, Thymianzweige, Lorbeerblätter und eine halbe Knoblauchzehe hinzugeben und alles bis auf 1/3 reduzieren lassen. Ist die Konsistenz erreicht, die Sauce durch ein Haarsieb passieren und abschmecken. Vor dem Servieren die Sauerkirschen begeben.