



Damhirschbraten und Gemüse mit Knoblauch und Rosmarin

Für 6 Personen

Zutaten

4 Knoblauchzehen
2 EL gehackte Rosmarinblätter
10 schwarze Pfefferkörner
6 Wacholderbeeren
3 EL körniger Senf
6 EL Olivenöl
2 kg küchenfertige Hirschkeule mit Knochen
1 kg Süßkartoffeln
1-2 Speiserüben
2 Pastinaken
3 Karotten
500 ml trockener Rotwein
1 EL Speisestärke
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Meersalz

1 Den Knoblauch abziehen, in dünne Scheiben schneiden und in Salz zerstoßen. Die Rosmarinblätter fein weigen. Die Pfefferkörner und Wacholderbeeren in einem Mörser zerstoßen. Alles mit dem Senf und 2 EL Olivenöl zu einer Paste vermengen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, mit der Paste bestreichen und 30 Minuten ruhen lassen.

2 Den Backofen auf 180 ° C vorheizen. Die Süßkartoffeln, Speiserüben, Pastinaken und Karotten schälen, in Stücke schneiden, in einer großen Schüssel vermengen, salzen, pfeffern und mit 4 EL Olivenöl beträufeln. Noch einmal gründlich vermischen, bis alles mit Öl überzogen ist.

3 Das Fleisch in einen großen Bräter geben und das Gemüse um das Fleisch herum anordnen. Ca. 90 Minuten im Backofen garen, bis das Fleisch zart und das Gemüse gar und knusprig ist. Während der Garzeit immer wieder mit Rotwein und dem Bratenfond übergießen. Das Gemüse gelegentlich mit einer Bratengabel bewegen, damit es nicht festbrennt. Den fertigen Braten und das Gemüse auf einer großen vorgewärmten Servierplatte anrichten und im Backofen warmhalten.

4 Den Bratenfond in einem Topf erhitzen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser in einer Schüssel zu einer glatten Paste verrühren und die Sauce damit binden. Noch 2-3 Minuten köcheln lassen. In eine Saucière füllen und zu dem Braten und Gemüse reichen.