



Braten vom Damhirschrücken

Für 6 Personen

Zutaten

10 schwarze Pfefferkörner
6 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
1 EL gehackte Thymianblätter
1 EL gehackte Majoranblätter
1 EL gehackte Rosmarinblätter
3 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Karotten
750 ml trockener Rotwein
125 ml Rotweinessig
1 Zitrone
1 Gewürznelke
2 kg küchenfertiger Damhirschrücken
ohne Knochen
4 EL Olivenöl
3 EL Butter
1 kg Äpfel
8 cl Calvados
2 EL eiskalte Butter
Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter in einem Mörser zerstoßen. Thymian-, Majoran- und Rosmarinblätter fein wiegen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, die Zwiebeln grob würfeln, den Knoblauch in Scheiben schneiden. Die Karotten schälen und klein schneiden. Alles in ein großes Gefäß geben und mit Rotwein und Rotweinessig angießen. Die Zitrone halbieren und von jeder Hälfte eine dünne Scheibe abschneiden. Zitronenscheiben mit der Gewürznelke in die Marinade geben. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, in die Marinade legen und 24 Stunden kühl ziehen lassen, nach 12 Stunden einmal wenden.

2 Den Backofen auf 225 ° C vorheizen. Das Olivenöl in einen Bräter geben, den Damhirschrücken daraufsetzen und salzen und pfeffern. Das Gemüse aus der Marinade nehmen und dazulegen. In den Backofen schieben und 20 Minuten garen. Mit 250 ml Marinade ablöschen, die Hitze auf 190 ° C reduzieren und weitere 50 Minuten garen. Dabei immer wieder mit Marinade und Fond übergießen.

3 Inzwischen die Äpfel schälen, von den Kerngehäusen befreien und klein würfeln. In einem großen Topf die Butter erhitzen und die Äpfel darin dünsten. Die Zitrone auspressen, den Saft zu den Äpfeln geben und alles mit Pfeffer würzen.

4 Den Braten herausnehmen und 20 Minuten warm beiseitestellen. Den Bratensatz mit der restlichen Marinade loskochen, den Fond pürieren oder durch ein Sieb streichen und leicht sämig einkochen. Den Calvados unterrühren und die Sauce mit der eiskalten Butter binden.

5 Das Fleisch aus dem Knochen lösen, in Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce überzogen servieren.