



Gebratener Hirschrücken vom Rothirsch

Für 6 Personen

Zutaten

10 schwarze Pfefferkörner
10 Wacholderbeeren
1 EL gehackte Rosmarinblätter
1 EL gehackte Thymianblätter
2 Knoblauchzehen
1,8 kg küchenfertiger Hirschrücken vom Rothirsch
2 große Zwiebeln
2 Karotten
1 Sellerieknolle
1 Petersilienwurzel
2 EL gehackte glatte Petersilie
1/2 Zitrone
150 g magerer Räucherspeck
2 EL Butter
2 EL Olivenöl
10 dünne Scheiben fetter Speck
500 ml trockener Rotwein
200 g Sahne
1 TL Speisestärke
Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die Pfefferkörner und Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen. Rosmarin- und Thymianblätter fein wiegen. Den Knoblauch abziehen und pressen. Alles zu einer Gewürzpaste vermischen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit den Gewürzen einreiben. Die Zwiebeln abziehen und vierteln. Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel schälen und grob zerteilen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die halbe Zitrone auspressen. Den Räucherspeck fein würfeln.

2 Den Backofen auf 240 °C vorheizen. In einem großen Bräter die Butter und das Olivenöl erhitzen und die Speckwürfel darin anbraten. Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel dazugeben und anrösten. Den Hirschrücken in den Bräter legen, mit den Speckscheiben belegen und in den Backofen geben. 15 Minuten garen, dann den Rotwein angießen. Nach weiteren 5 Minuten die Hitze auf 180 °C reduzieren und bei fallender Hitze weitere 35 Minuten garen. Den Hirschrücken von den Speckscheiben befreien und noch einmal 25 Minuten garen. Dabei das Fleisch immer wieder mit dem Fond begießen.

3 Den Bräter aus dem Ofen nehmen. Den Hirschrücken ca. 15 Minuten warm beiseitestellen. Das Gemüse aus dem Fond nehmen und beiseitestellen. Den Fond in einen Topf geben und bei großer Hitze unter ständigem Rühren auf die gewünschte Konsistenz eindicken. Mit Sahne verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Speisestärke mit kaltem Wasser glatt rühren, unter die Sauce mischen und noch 1-2 Minuten köcheln lassen. Immer wieder umrühren.

4 Den Hirschrücken in Scheiben schneiden und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Ausgetretenen Fleischsaft unter die Sauce heben. Mit etwas Sauce überziehen und die restliche Sauce separat dazu reichen. Dazu in einer kleinen Schüssel das Gemüse servieren.