

Rezept

Hirschbraten mit Walnuss-Kartoffelplätzchen

Ein Rezept von Hirschbraten mit Walnuss-Kartoffelplätzchen, am 20.04.2024

Zutaten

1,2 kg Hirschbraten (aus der Keule)	Salz
Pfeffer	1 EL Dijon-Senf
3 EL Öl	400 ml Wildfond (aus dem Glas)
150 g Crème fraîche	8 kleine reife Birnen
je 400 ml Rotwein und Johannisbeersaft	6 EL Cassis-Likör
1 Zimtstange	4 Gewürznelken
800 g mehlig kochende Kartoffeln	40 g Walnusskerne
Salz	frisch geriebene Muskatnuss
2 Eigelb	2-3 EL Mehl
Pfeffer	2-3 EL EL Butterschmalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen samt ofenfester Form auf 80° vorheizen. Das Fleisch von Häutchen und Sehnen befreien. Rundherum kräftig salzen und pfeffern und mit dem Senf einreiben. Das Öl in einem Bräter erhitzen und den Braten rundherum 6-8 Min. anbraten. In die Form geben und im Ofen (Mitte) ca. 4 Std. 30 Min. garen. Bräter nicht auswaschen.
2. Die Birnen schälen (Stiele dranlassen) und aufrecht in einen Topf stellen, der gerade groß genug ist. Wein, Saft und Cassis-Likör angießen, Zimtstange und Nelken dazugeben. Aufkochen lassen und zugedeckt 20 Min. bei schwacher Hitze garen. Vom Herd nehmen und im Sud abkühlen lassen.
3. 1 Std. vor Ende der Garzeit die Kartoffeln waschen und in ca. 25 Min. weich kochen. Die Walnüsse in einer Pfanne bei schwacher Hitze rösten, bis sie duften. Abkühlen lassen und mittelfein hacken. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Abkühlen lassen, mit Salz und Muskat würzen. Walnüsse, Eigelbe und so viel Mehl unterkneten, dass ein formbarer Teig entsteht. Daraus golfballgroße Kugeln formen und zu ½ cm dicken Plätzchen flach drücken.
4. 30 Min. vor Ende der Garzeit den Bräter mit dem Bratensatz wieder erhitzen. Birnen aus dem Sud nehmen, 200 ml Sud abmessen und mit dem Wildfond in den Bräter geben. 20 Min. kochen lassen. Inzwischen das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelplätzchen portionsweise von jeder Seite in 2-3 Min. goldbraun ausbacken. Auf einer Platte im Backofen warm halten.
5. Hirschkeule herausnehmen. Den Bratensaft, der sich in der Form gebildet hat, mit der Crème fraîche unter den Fond rühren. 3 Min. einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Braten in Scheiben schneiden. Mit Sauce, Kartoffelplätzchen und je 1 Birne auf vorgewärmten Tellern servieren.