Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Hirschkalbsrücken mit Maronenkruste

Ein Rezept von Hirschkalbsrücken mit Maronenkruste, am 27.05.2025

Zutaten

44 l	2 EL Zucker
60 g	Butter
1	kleine Birne
	Pfeffer
1 Msp.	gem. Sternanis
2 EL	Butterschmalz
400 ml	Wildfond
250 ml	Rotwein
250 g	gegarte Maronen (vakuumverpackt)
1	Ei
	Salz
1 Msp.	Zimtpulver
2 kg	Hirschkalbsrücken am Knochen
1 EL	Semmelbrösel
100 g	Sahne
1 EL	Speisestärke

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6-8 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

Zubereitung

1. 100 ml Wasser mit dem Zucker aufkochen. Die Maronen zufügen und 2 Min. köcheln, dann abkühlen lassen. Die Butter schaumig rühren und mit dem Ei verschlagen. Die Hälfte der abgekühlten Maronen aus der Flüssigkeit heben und in der Butter pürieren. Die Birne schälen, Kerngehäuse entfernen, fein würfeln und unter die Maronenbutter heben. Mit Salz und Pfeffer, dem Zimt- und Sternanispulver abschmecken.

2. Backofen auf 240° vorheizen. Den Hirschkalbsrücken von Sehnen und Häutchen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen. Im Bräter in dem heißen Butterschmalz rundherum 3-5 Min. braun anbraten. Herausheben und auf der Fleischseite leicht mit Semmelbröseln bestreuen. Mit der Maronenpaste dünn bestreichen.

3. Mit dem Knochen nach unten zurück in den Bräter legen. Im heißen Backofen (unten, Umluft 220°) offen 10 Min. braten. 200 ml Wildfond vorsichtig seitlich in den Bräter gießen (nicht über die Kruste!). Deckel auflegen, Ofen auf 180° (Umluft 160°) zurückschalten und das Fleisch 40 Min. braten.

4. Den Hirschrücken auf eine feuerfeste Platte legen und weitere 10 Min. bräunen. Zwischenzeitlich auf der Herdplatte den Bratfond mit dem restlichen Wildfond ablöschen. Die restlichen Maronen und 3 EL der Flüssigkeit sowie Sahne und Rotwein zufügen und 5 Min. köcheln lassen. Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Das Fleisch vom Knochen lösen, aufschneiden und mit der Sauce anrichten.