

## Rezept

# Hirschkalbsrücken mit Zwetschgen

Ein Rezept von Hirschkalbsrücken mit Zwetschgen, am 08.06.2023

## Zutaten

<b>250 ml</b> Glühwein (Fertigprodukt oder roter Portwein)	<b>3 EL</b> Schwarzes Johannisbeergelee
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>1 Msp.</b> Lebkuchengewürz
<b>1,6 kg</b> ausgelöster Hirschkalbsrücken (2 Filets à 800 g; Knochen mitgeben lassen)	<b>1 Portion</b> Wildfond (nach Belieben mit 1/2 Bio-Orange und 1/2 Saucenlebkuchen)
Salz	frisch gemahlener Pfeffer
<b>2 EL</b> Butterschmalz	<b>400 g</b> Zwetschgen
<b>1</b> Vanillestange	<b>2 EL</b> Zucker
<b>50 ml</b> Orangenlikör (ersatzweise Orangensaft)	<b>2 EL</b> Aceto balsamico

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

## Zubereitung

1. Wein, Gelee, Öl und Gewürz in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis sich das Gelee aufgelöst hat, abkühlen lassen. Den Hirschkalbsrücken von Häutchen befreien und mit der abgekühlten Marinade in einen Gefrierbeutel geben, verschließen, Zutaten gut mischen und bei Raumtemperatur ca. 4 Std. marinieren. Zwischenzeitlich (oder bereits am Vortag) einen Wildfond, kochen. Nach Belieben zusätzlich 1/2 in Stücke geschnittene Bio-Orange und 1/2 geriebenen Saucenlebkuchen zugeben und mitkochen. Den fertigen Fond bei großer Hitze in 30-40 Min. offen auf die Hälfte einkochen lassen.
2. Den Backofen auf 125° vorheizen. Die Filets aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Marinade bei großer Hitze offen um die Hälfte einkochen. Schmalz in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin bei mittlerer Hitze in 5-7 Min. rundherum anbraten. Je ein Filet auf ein Stück Alufolie legen, mit Glühweinmarinade bepinseln und fest einwickeln. Auf dem Rost im Ofen (Mitte, Umluft nicht empfehlenswert) in 30-35 Min. rosa garen, dabei das Fleisch einmal wenden.
3. Inzwischen Zwetschgen waschen und entkernen. Vanillestange längs halbieren, Mark herauskratzen und mit Zwetschgen und Zucker mischen. Bratfett erhitzen und die Zwetschgen darin 3-4 Min. karamellisieren. Mit Likör und Essig ablöschen. Offen bei kleiner Hitze in 3-5 Min. dicklich einköcheln. Die Sauce erhitzen, evtl. noch übrige Marinade einrühren und 2-3 Min. kochen lassen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit Sauce und glasierten Zwetschgen anrichten.