

Rezept

Hirschrücken rosé

Ein Rezept von Hirschrücken rosé, am 09.10.2024

Zutaten

1,6 kg ausgelöster Hirschkalbsrücken (2 Stränge à 800 g; Knochen mitgeben lassen)	1/2 Orange
10 Wacholderbeeren	1 Lebkuchen
375 ml Rotwein (ersatzweise Wildfond)	2 Beutel Glühweingewürz
Pfeffer	Salz
1 EL Speisestärke	1 EL Butterschmalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Hirschrücken häuten. Aus Knochen und Abschnitten mit Orange und Lebkuchen einen Fond zubereiten. Wacholderbeeren zerdrücken, mit dem Glühweingewürz in 250 ml Rotwein erhitzen. Fleisch in eine mit einem Leinentuch ausgeschlagene Schüssel legen. Abgekühlten Wein darüber gießen. Im Tuch eingeschlagen 4 Std. marinieren.
2. Ofen auf 125° vorheizen (Umluft 100°). Fleisch abtrocknen, salzen, pfeffern und im heißen Butterschmalz in der Pfanne 5-6 Min. anbraten. Einzeln fest in Alufolie wickeln. Auf dem Rost im Ofen (unten) 30 Min. rosa garen. Alle 6 Min. wenden. Den passierten Fond aufkochen, abschmecken und mit der im restlichen Rotwein angerührten Stärke binden.