

Rezept

Rollbraten vom Hirsch mit Cassis-Likör und Schokolade

Ein Rezept von Rollbraten vom Hirsch mit Cassis-Likör und Schokolade, am 22.09.2023

Zutaten

1,5 kg Hirschschulter ohne Knochen (als Rollbraten zusammengebunden)	80 g Möhren
200 g Zwiebeln	80 g Knollensellerie
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	Salz
4 EL Pflanzenöl	1 TL Wildgewürz, gemahlen
400 ml kräftiger Rotwein (z. B. Cabernet Sauvignon)	2 EL Tomatenmark
3 Zweige Thymian	1 EL Mehl (Type 405)
750 ml Wildfond (aus dem Glas) oder Gemüfefond	100 ml Cassis-Likör (schwarzer Johannisbeerlikör)
2 TL Speisestärke	15 Wacholderbeeren (im Mörser leicht angedrückt)
300 g Pfifferlinge	20 g dunkle Schokolade (Kakaoanteil 85%)
½ Bund Schnittlauch	2 EL Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 120° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. das Fleisch kalt abbrausen und mit Küchenpapier trockentupfen. Möhren und Knollensellerie waschen, putzen, schälen, in 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln abziehen und klein würfeln. Das Fleisch ringsherum mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz würzen.
2. Das Öl in einem Topf (24 cm Ø) erhitzen, den Rollbraten einlegen und ringsherum 5 Min. anbraten. Das Fleisch herausnehmen und beiseite legen.
3. Zwiebeln und Gemüse in den Topf geben und 3 Min. bei mittlerer Hitze rösten. Das Tomatenmark zugeben und 3 Min. unter Rühren rösten. Mit etwas Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit ganz einkochen lassen. Mit dem Mehl bestäuben, kurz durchrühren und wieder mit etwas Rotwein ablöschen. Den Vorgang 2-mal wiederholen. Den Thymian waschen und trockenschütteln. Das Fleisch einlegen, den restlichen Rotwein, Cassis-Likör und Wildfond dazugießen und aufkochen lassen. Thymian und Wacholderbeeren einlegen.
4. Den Braten abgedeckt im Backofen (Mitte) in 3 Std. 30 Min. garen; dabei das Fleisch mehrmals wenden und mit einer Fleischgabel prüfen, ob es beim Reinstechen weich ist.
5. Die Pfifferlinge putzen und verlesen. Größere Exemplare halbieren und kühl stellen.

6. Den Braten nach Garzeitende herausnehmen und auf einer Platte im Ofen bei 100° warm stellen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, zurück in den Topf geben, aufkochen lassen und in 3 Min. einkochen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, Sauce damit binden und in 15 Min. sämig einkochen. Die Schokolade grob hacken, in die Sauce geben, glatt rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und vom Herd nehmen.

7. Für die Garnitur den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Butter in einer großen Pfanne aufschäumen, Pfifferlinge einlegen und 3 Min. scharf anbraten, salzen und pfeffern und mit Schnittlauch bestreuen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, Küchengarn entfernen, in fingerdicke Scheiben schneiden und mit der Sauce und den gerösteten Pfifferlingen und z. B. Wirsingpürée servieren.