

Rosa gegarter Hirsch mit Preiselbeerkrapferl, Karfiolröschen und karamellisierter Haselnuss

Zubereitungszeit:

ca. 120 Min.

Zutaten für 4 Personen

Hirschrücken

1,5kg parierter Hirschrücken
3 EL Wildgewürz
Steinsalz
Öl und Butter zum Anbraten

Sauce

1 kg Hirschabschnitte oder Parüren
Öl zum Anbraten
375g Wurzelgemüse (Karotte, Sellerie, Lauch Zwiebel) klein geschnitten
2 TL Tomatenmark
Steinsalz
2 EL Wildgewürz
1,5 l roter Portwein und trockener Rotwein
2 l Fond
1 rohe, mehliges Kartoffel, fein Gerieben

Karfiolröschen

30g Butter
30g gemischte Nüsse (Walnuss, Haselnuss, Mandeln etc.), gehackt
20g Panco-Brösel
1 TL Wildgewürz
Steinsalz
1 Prise Zucker
1 TL Petersilie
200g Karfiolröschen

Zubereitung:

Hirschrücken:

Wildgewürz und Salz mischen, den Hirschrücken in der Gewürzmischung wenden und in der Öl-Butter Mischung kurz goldbraun anbraten. Bratgitter in ein Backblech setzen, Hirsch darauflegen und im 90-120Grad heißen Backofen mit Bratenthermometer auf eine Kerntemperatur von 55-60Grad garen (ca. 45 Minuten). Hitze auf 60Grad reduzieren und das Fleisch mindestens 30 Minuten regenerieren lassen.

Sauce:

Für die Sauce das Saucenfleisch in kleine Stücke schneiden und in Öl kräftig anbraten. Gemüse anbraten, Tomatenmark unterrühren, zum Saucenfleisch geben, Salz und Wildgewürz dazugeben. Mit Portwein, Rotwein und Rindsuppe aufgießen und so lange köcheln, bis das Fleisch und das Gemüse ganz weich ist. Die rohe, mehliges Kartoffel dazureiben, noch ca 10 Minuten köcheln lassen, dann passieren und nochmals abschmecken.

Karfiolröschen:

Butter schmelzen, Nüsse darin unter Rühren goldbraun rösten, Brösel, Gewürze und Petersilie dazugeben und über die auf Biss gekochten, abgetropften Karfiolröschen streuen.

weiter auf Seite 2

Preiselbeerkrapferl

20g Hefe
 50g Zucker
 25ml Heumilch
 2 Eier
 30g Butter
 Mark von ¼ Vanilleschote
 1 Prise Süsse Küche
 80 g Speisetopfen
 300g doppelgriffiges Mehl
 1 Prise Steinsalz
 1 Glas Preiselbeermarmelade
 Rapsöl zum Ausbacken

**Preiselbeerkrapferl:**

Germ, Zucker, lauwarme Milch, Eier, weiche Butter, Vanillemark und eine Prise Süsse Küche im Kessel mit dem Topfen verrühren. Zum Schluss gesiebttes Mehl und Salz zugeben. Teig ca. 1 Stunde kaltstellen. 30 g große Teigstücke mit Preiselbeermarmelade füllen zur Kugel formen und in ausgebutterte und ausgebröselte Tassen, Muffinförmchen oder Ähnliches legen. Im warmen Zimmer ca. 30 Minuten gehen lassen und in heißem Öl ca. 4 Minuten schwimmend goldbraun ausbacken (zuerst mit der runden aufgegangenen Seite nach unten, dazwischen einmal wenden)

Weinempfehlung:

Kräftiger Rotwein

Kochabend:

09. Februar, 2022 / Simon u. Jürgen S.