

Hirschkeule mit Semmelknödel und Preiselbeerbirne

Zutaten für 4 Portionen

1000g Hirschkeule mit Knochen,
1/4 l Rotwein (Cabernet Sauvignon),
100 g fetter Speck (nicht oder schwach geräuchert),
Brat- und Frittier- Öl, 1 Zwiebel, 1 Zitrone,
1 Lorbeerblatt, 4 Piment Körner, 2 Wacholderbeeren,
2 Gewürznelken, 1/2 TL getrockneter Estragon,
1/2 TL getrockneter Thymian, 1 Zweig Rosmarin,
1 Bund Suppengrün (Karotte, Lauch, Staudensellerie, Petersilienwurzel),
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Saure Sahne,
Mehl zum Binden, 1 TL Preiselbeermarmelade.



Zutaten für den Fond

Hirsch-Knochen (oder Rinder- oder Kalbsknochen),
1/2 l Rotwein (Cabernet Sauvignon),
1 Schnapsglas (2 cl. Balsamico),
Brat- und Frittier- Öl, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt,
4 Piment Körner, 2 Wacholderbeeren,
2 Gewürznelken, 1/2 TL getrockneter Thymian,
1 Zweig Rosmarin,
1 Bund Suppengrün (Karotte, Lauch, Staudensellerie, Petersilienwurzel),
Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Anmerkung :

Sie können auch einen fertigen Wild- Fond im Glas verwenden.

Für die Preiselbeer - Birnen nehmen Sie 1 Dose gedünstete Williamsbirnen - Hälften.

In diese geben Sie jeweils 1 EL Preiselbeermarmelade.

Die **Sammelknödel nach Grundrezept** herstellen

Zubereitung :

Zubereitung Braten

Backofen auf 220 0C vorheizen. Bräter hineinstellen. Hirschkeule häuten Knochen auslösen und kurz unter fließendem Wasser abspülen, abtrocknen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Küchengarn zusammenbinden. Im vorgeheizten Bräter anbraten. Backofen Temperatur auf 200 0C reduzieren. Zwiebel und Suppengrün kurz anbraten. Mit je 1/4 l Rotwein und 1/4 l Wasser aufgießen. Gewürze (zerstoßene Wacholderbeeren und Piment Körner, Nelken, Lorbeerblätter, Estragon, 1 Zitronenscheibe) zugeben und mit Speckscheiben abdecken.

Zubereitung Fond

Zwiebel vierteln, Gemüse putzen und zum Mirepoix in kleine Würfel schneiden. Beschichtete Pfanne mit großer Fläche erhitzen. Öl in die Pfanne geben, die Knochen und die Parüren vom Hirschrücken in das heiße Öl geben. In der heißen Pfanne wenden, bis die Knochen Farbe angenommen haben. Mit geringer Menge Wein ablöschen, Wein verdampfen lassen. Vorgang wiederholen, bis eine glasige Schicht entsteht. Mirepoix zugeben, das Gemüse soll keine Farbe annehmen. Mit 1/4 l Rotwein, 1/4 l Wasser und dem Balsamico aufgießen, Hitze reduzieren. Gewürze zufügen.

WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Fleischgerichte > Rezept : Hirschkeule

1- Std. köcheln lassen. Danach soll der Fond etwa um die Hälfte reduziert sein. Abschäumen und Fett abschöpfen.

Zubereitung der Soße

Fleisch herausnehmen und in Alufolie einpacken. Fond und Bratensoße grob durchsiehen. 1 EL Mehl in etwas Rotwein und saurer Sahne verrühren. Damit die Soße binden. Die Preiselbeermarmelade zugeben, abschmecken, durchsiehen.

Anrichten der Hirschkeule mit Semmelknödel und Preiselbeerbirne :

Das Fleisch in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Einen Soßenspiegel auf die Teller geben und die Fleischscheiben hinein legen. Einen Semmelknödel dazu legen und mit zwei Gabeln aufreißen. (Der Kenner schneidet Semmelknödel nicht mit dem Messer, sondern zerreißt sie mit den Gabeln.) Etwas Soße auf den aufgerissenen Semmelknödel geben. Die gut abgetropfte Birnenhälfte dazu legen und in die Kuhle etwas Preiselbeermarmelade geben.

Guten Appetit wünscht euch Max der "Kochbär" von www.kochbaeren.de