

## Rezepte > Fleischgerichte > Rezept : Hirschlende mit Maronifüllung Hirschlende mit Maroni-Füllung auf Lebkuchensoße

### Zutaten für 6 Portionen:

1 Hirschlende (ca. 600 - 700 g),  
Salz,  
weißer Pfeffer aus der Mühle,  
1 EL Sonnenblumenöl od. Butterschmalz,

### Zutaten für die Sauce:

1 EL Sonnenblumenöl,  
1 große Karotte,  
1 Stück Staudensellerie,  
1 mittelgroße Zwiebel,  
1 EL Tomatenmark,  
100 ml Rotwein,  
400 ml Wildfond,  
2 cl Sherry medium dry,  
2 Pimentkörner,  
1 Gewürznelke,  
1 Lorbeerblatt,  
3 Wacholderbeeren,  
1 Zweig frischen Thymian,  
30 g einfachen unglasierten Lebkuchen zerkleinert,

### Zutaten für die FARCE:

2 Eigelb (Gr. M),  
2 cl Sherry medium dry,  
90 g gegarte klein gehackte Maroni (gibts vakuumverpackt),  
20 g Butter,  
1 EL Speisequark,  
1 EL gehackte Pinienkerne ( geröstet ),  
1 EL gehackte Pistazien,  
etwas geriebenen Muskat, Salz und Pfeffer,



### Zubereitung :

Die Hirschlende kurz unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Evtl. von Sehnen und Fett befreien. Mit dem Messer über die gesamte Länge eine tiefe Tasche einschneiden.

Für die Soße das Gemüse ( Karotte, Staudensellerie und Zwiebel) putzen, klein würfeln und in Öl anbraten. Dann das Tomatenmark zugeben und auch kurz anbraten. Mit dem Wein und dem Wildfond ablöschen. Sherry und alle Gewürze zufügen und 30 Min. köcheln lassen. Fond durch ein Sieb streichen und dann den kleingeschnittenen Lebkuchen in die Sauce geben und nochmals 10 Min. ziehen lassen. Mit dem Zauberstab zum Schluss nochmals kurz aufmixen und abschmecken.

### Für die FARCE:

Eigelbe mit dem Portwein über dem warmen Wasserbad aufschlagen. Nach und nach die Maroni, Butter, Quark, Pinienkerne und Pistazien unterheben und solange aufschlagen bis die Masse andickt. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und in die Hirschlende füllen.

# WWW.KOCHBAEREN.DE

**Rezepte > Fleischgerichte > Rezept : Hirschslende mit Maronifüllung**  
Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Die Hirschslende mit Zahnstocher zustecken, salzen und pfeffern und in einer heißen Pfanne mit Öl rundum kräftig anbraten. Dann die Hirschslende im Backofen noch 20 Minuten weiterbraten. Bei ausgeschaltetem Ofen noch 5 Minuten ruhen lassen. Küchengarn entfernen und in 12 gleich große Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern mit der Sauce anrichten.

Als Beilage passen: Semmelknödel od. Kartoffelknödel, Preiselbeeren, grüne Erbsen, Rosenkohl, Rotkraut.