

Eingeschenkt - Hohe und andere Schulen des Weins

REZEPT

Hirschracks mit Kirschen

Wein: Roter Veltliner

Zutaten für 4 Personen

- 1 Glas eingelegte Kirschen
- 4 Hirschracks (800 g)
- Salz
- Pfeffer
- 2 El Öl
- 50 g Butter
- 1/2 TL schwarze Pfefferkörner
- 4 El Rotwein
- 3 El Zucker
- Rosmarin
- Thymian
- Knoblauch

Zubereitung:

1. Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen.
2. Hirschracks rundum salzen und pfeffern. Öl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer bis starker Hitze von jeder Seite 2 Min. braten. Für ca. 20 Minuten bei 120° C ins Rohr schieben. Das Fleisch mit Alufolie abdecken und ca. 5 Min. ruhen lassen. Zum Schluss in Butter mit den Kräutern und dem Knoblauch kurz nachbraten.
3. Pfefferkörner grob zerstoßen. In einer Pfanne erhitzen, bis duftender Rauch aufsteigt. Sofort mit Rotwein ablöschen. 100 ml Kirschsafft und Zucker dazugeben und etwas einkochen. 2 EL kalte Butter einrühren und die Flüssigkeit damit leicht binden zuletzt die gut abgetropften Kirschen dazugeben. Mit Salz würzen und zu den Hirschsteaks servieren.



Beispielfoto (Quelle: ORF/Interspot Film)