

AUFGETISCHT am Feiertag

REZEPT

Hirschrücken gepopft in kräftiger Rotweinsauce

Zutaten für 4 Personen

- 240 g Fleisch von der Hirschkeule
- 120 g Streifen vom Gurktaler Speck
- Wildgewürz
- Öl zum Braten



Rotweinsauce

- Knochen von der Hirschkeule
- Sternanis
- Wacholder
- Piment ganz
- Gewürznelken
- Galgant
- frischer Thymian
- Ysop
- Wohlgemuth
- Schalotten in der Schale
- Karotten
- Selleriekraut und Selleriewurzel
- Rotwein „ohne Holz“

Zubereitung

Das Fleisch in 3 Teile schneiden und mit dem Speck belegen. Zöpfe formen und mit einem Zahnstocher fixieren. Dann würzen und in einer Pfanne zartrosa herausbraten.

Für die Rotweinsauce von den Knochen, in daumengroße Stücke gehackt, einen Fond herstellen. Gewürze, Kräuter und Gemüse zufügen. Den Fond immer gut abschäumen und langsam, aber lange köcheln lassen. Rotwein in einen heißen Topf eingießen und den Alkohol verdunsten lassen, mit dem gefilterten Fond

aufgießen und reduzieren. Abschmecken und eventuell mit 80%iger Schokolade binden.