

Frisch gekocht



Rezept von Andreas Wojta

Hirschrücken mit Krenzopf

2 Stunden/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 Hirschrücken im Ganzen, 1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin, 5 angedrückte Wacholderbeeren, 1 EL Butter, Öl, Salz, Pfeffer. Für die Sauce: 10 angedrückte Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, 1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin, 1 angedrückte Knoblauchzehe, etwas Abrieb von einer Orange (unbehandelte Schale), 2 EL Preiselbeeren, 1/16 l Gin, 1/4 l Rotwein, Wasser zum Aufgießen, Salz, 2 EL Sauerrahm, 1 kleines Stück Blauschimmelkäse.

Für 2 große Krenzöpfe: 1 kg glattes Mehl, 100 g Zucker, 50 g Germ, 1/2 l Milch, 3 gestrichene EL Salz, 2 Eier, 100 g Butter, 100 g Tafelkren; Butter zum Befetten des Backblechs, 1 Ei zum Bestreichen der Zöpfe, 1 Prise Salz.

Zubereitung

Für die beiden Krenzöpfe wenig Mehl, Zucker, die zerbröselten Germ und etwas lauwarmer Milch zu einem Dampfl (Vorteig) verrühren. Wenn das Dampfl Blasen wirft (dauert ca. 15 Minuten), die restlichen Teigzutaten einrühren und zu einem festen Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas mehr Milch zusetzen. Den Teig zugedeckt so lange gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Den Teig noch einmal gut durchkneten und wieder gehen lassen. Nun den Teig halbieren und jede Hälfte in je drei Teigstücke schneiden. Aus den Teigstücken Stränge ausrollen und zwei große Zöpfe flechten.

Die Zöpfe auf ein gut befettetes Backblech legen und noch einmal zugedeckt gehen lassen. Das Ei aufschlagen und mit einer Prise Salz versprudeln. Die Zopfbrote damit bestreichen und im vorgeheizten Rohr auf der untersten Schiene bei 175 °C etwa 40 Minuten backen. Hirschrücken sauber zuputzen, die Fleischsehnen und Knochenreste klein schneiden bzw. hacken. Den Hirschrücken mit Salz und Pfeffer würzen, in einem Öl-Butter-Gemisch auf der Fleischseite anbraten und im vorgeheizten Rohr bei 180 °C 15 Minuten braten. Dann umdrehen, mit dem entstandenen Bratensaft übergießen und Thymian, Rosmarin und Wacholderbeeren zufügen. Den Hirschrücken in weiteren 10 Minuten rosa fertig braten. Das Fleisch aus dem Rohr nehmen und warm rasten lassen.

Für die Sauce Knochen und Fleischreste in Öl dunkelbraun unter ständigem Rühren anrösten. Wacholder, Lorbeerblatt, Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Orangenabrieb und Preiselbeeren zufügen und mitrösten. Mit Rotwein und Gin ablöschen, kurz einreduzieren lassen und mit soviel Wasser aufgießen, dass die Knochen bedeckt sind. Mit Salz würzen, auf kleiner Hitze 20 bis 25 Minuten köcheln lassen. Sauce durch ein Spitzsieb abseihen, Blauschimmelkäse und Sauerrahm zufügen und mit einem Stabmixer schaumig aufmixen.

Den Hirschrücken portionieren und mit der Sauce und dem in Scheiben geschnittenen Krenzopf servieren.