

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Köchin: Lisa Wieland

Hirschrücken mit Festbock-Sauce, knusprigen Kohlsprossen

Zutaten

(4 Personen)

Für den Hirsch

- 800 g Hirschrücken
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer
- Öl zum Anbraten
- 50 g Butter
- 1 Thymianzweig
- 1 Knoblauchzehe

Für die Sauce

- 0,5 kg Knochen (Hirsch oder Kalb, klein gehackt)
- 3 Karotten
- ¼ Sellerie
- 1 Zwiebel
- ½ Lauch
- etwas Knoblauch
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 TL Piment

Quelle: ORF extra

- 2 Lorbeerblätter
- eine Prise Salz
- 0,5 l Festbock Bier
- ein kleines Stück kalte Butter

Für die Beilage

- 600 g Kohlsprossen
- etwas Öl zum Anbraten
- etwas Erdnussbutter
- eine Handvoll Erdnüsse
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer

Für die Garnitur

- etwas Preiselbeeren
- ein paar rohe Kohlsprossenblätter

Zubereitung

1. Für die Festbock-Sauce zuerst das Fleisch von Sehnen und Fett befreien, sodass nur mehr der feine Rücken übrigbleibt. Dann die Parüren (= Fleischabschnitte) und die Knochen salzen und in einem Bräter scharf anbraten. Anschließend das Fleisch und die Knochen im Bräter für etwa 30 Minuten bei 230° C Umluft ins Rohr geben.

2. Danach den Sellerie und die Karotten klein schneiden und in einem Topf mit etwas Öl dunkel anbraten, damit sich Röstaromen bilden können. Das weiche Röstgemüse (Zwiebel und Lauch) auch grob schneiden und etwas später dazugeben und mitrösten.

3. Das Röstgemüse nun mit etwas Salz, den Lorbeerblättern, Wacholderbeeren und etwas Piment würzen. Etwas Tomatenmark begeben und mitrösten (= tomatisieren). Mit dem Festbock Bier ablöschen und kurz köcheln lassen.

Tipp: Das Bier schon im Vorhinein öffnen, sodass die Kohlensäure etwas ausraucht, dann schäumt es beim Kochen nicht mehr so sehr.

4. Für die Beilage Kohlsprossen halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in eine Pfanne mit Öl legen. Mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten.

5. Den Bräter aus dem Rohr nehmen und die Knochen und die Parüren vorsichtig zur Röstgemüse-Biersauce geben. Alles sehr lange (am besten über Nacht) bei niedriger Stufe einkochen lassen.

- 6.** Nun den Hirschrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in sehr heißem Öl ganz kurz anbraten, sodass das Fleisch noch sehr rosa ist. Ganz zum Schluss eine angeprügelte Knoblauchzehe, ein kleines Stück Butter und einen Zweig Thymian dazugeben, vom Herd nehmen und den Hirschrücken mit der geschmolzenen Butter immer wieder übergießen.
- 7.** Zu den angebratenen Kohlsprossen nun etwas Erdnussbutter und ein paar angeprügelte Erdnüsse in die Pfanne geben.
- 8.** Die eingekochte Festbock-Sauce abseihen und in eine Pfanne geben. Nochmal kurz aufkochen lassen und dann mit einem Stück kalter Butter montieren.
- 9.** Zum Schluss die Kohlsprossen kreisförmig auf einem flachen Teller anrichten, den Hirschrücken aufschneiden und eine Scheibe mittig auf dem Teller positionieren. Ein paar Preiselbeeren rundherum dazugeben und mit der Festbock-Sauce übergießen.