

OZ. WALD UND WIESE



**GROSSER GESCHMACK
IN KLEINEN DOSEN**

GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN IN DER KRÄUTERKRUSTE

ZUTATEN HIRSCHRÜCKEN

600 G	HIRSCHRÜCKEN
40	BRATFETT
50 G	SELLERIE
100 G	KAROTTEN
150 G	ZWIEBEL
½	APFEL
100 ML	PORTWEIN ROT
1 EL	PREISELBEERMARMELADE
200 G	BRAUNER FOND
	ORANGENZESTE

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 50 Min.

Schwierigkeitsgrad: mittel

GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMEN

oz. Wald & Wiese Gewürzmischung, Orangenschale, Preiselbeeren

ZUTATEN KRÄUTERKRUSTE

4 STK	TOASTBROT ENTRINDET UND GEWÜRFELT
15 G	PISTAZIEN GESCHÄLT
	VERSCHIEDENE WEICHE KRÄUTER WIE PETERSILIE, KERBEL, ESTRAGON, THYMIAN GEREBELT





VORBEREITUNG HIRSCHRÜCKEN

Backofen vorheizen, Röstgemüse schneiden

ZUBEREITUNG

- 1 Den Hirschrücken parieren und mit oz. Wald & Wiese Gewürzmischung würzen.
 - 2 Butterschmalz oder Öl in einem Bräter erhitzen, den Hirschrücken von allen Seiten anbraten.
 - 3 Den angebratenen Hirschrücken herausnehmen und das Röstgemüse hineingeben, gut anbraten, in Folge Schalotten und etwas Holunder dazugeben und mit Portwein ablöschen und einkochen.
 - 4 Den Hirschrücken auf das Röstgemüse setzen, mit braunem Fond untergießen und bei 90 °C im vorgeheizten Rohr ca. 20 bis 30 Minuten garen.
 - 5 Der Hirschrücken soll eine Kerntemperatur von 54 °C erreichen- anschließend aus dem Bräter nehmen und an einem warmen Ort 10 Minuten rasten lassen.
 - 6 Den Bratensaft durch ein Sieb seihen einreduzieren gegebenenfalls binden und mit kalter Butter montieren.
-

FERTIGSTELLUNG

- 1 Den Hirschrücken kurz in Butter und frische Kräutern anbraten.
 - 2 Mit Preiselbeeren einstreichen.
 - 3 Mit den Kräuterbröseln bestreuen und mit der Bratbutter übergießen.
 - 4 Kurz unter dem Salamander überbacken.
-

VORBEREITUNG KRÄUTERKRUSTE

Kräuter waschen und grob schneiden.

ZUBEREITUNG

- 1 In einer Moulinette die Pistazien fein mixen.
- 2 Die Kräuter zu den Pistazien geben und pürieren.
- 3 Gewürfeltes Toastbrot zugeben und so lange mixen, bis sie grüne Kräuterbrösel haben. Sollten die Brösel noch klumpig sein, Semmelbrösel zugeben bis sich die Klumpen gelöst haben.

