

HIRSCHBRATEN AUS DEM BACKOFEN



- 1500 g Hirschbraten
- 250 ml Wildfond
- 50 g fetter Speck

FÜR DIE MARINADE

- 750 ml Rotwein
- 1 Stück Petersilienwurzel
- 200 g Sellerieknolle
- 2 Stück Karotten
- 1 Stück Zwiebeln
- 1 Blatt Lorbeerblätter
- ½ TL Majoran
- 3 EL Öl
- 1 TL Zitronenschale
- Salz & Pfeffer
- 40 g Butterschmalz*
- 2 EL Speisestärke
- 150 ml saure Sahne
- 60 g Preiselbeergelee oder Marmelade

1. Für die Marinade schäle die Zwiebel, Möhren, Petersilienwurzel und Sellerieknolle und grob Würfeln. Gut abwaschen und das Gemüse in einen Topf geben. Dazu gibst du den 750 ml Rotwein, Öl, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Majoran und die Zitronenschale. Die Marinade lässt du bei mittlerer Hitze 10 Minuten leicht köcheln.
2. Das Hirschfleisch unter kaltem Wasser abspülen. Mit Haushaltspapier trocken tupfen und 2 Tage in der Marinade ziehen lassen. Währenddessen öfter wenden. Lege den Speck in den Kühlschrank.
3. Bereite den Wildfond vor und stell sie dir griffbereit neben den Herd. Nimm das Hirschfleisch aus der Marinade und tupfe ihn trocken. Die Marinade gieße durch ein Sieb in einen Topf und stelle ihn beiseite.
4. Den gekühlten fetten Speck schneidest du in 5 cm lange und 1 cm breite Streifen. Dann kannst du mit einer Spicknadel das Hirschfleisch spicken. Du kannst den Speck alternativ auch erst kurz vor dem Ofen auf das Fleisch auflegen.
5. Das Hirschfleisch mit Salz und Pfeffer einreiben. Butterschmalz im Bräter erhitzen. Fleisch rundherum darin anbraten und mit etwa 100 ml Marinade ablöschen. Kurz aufwallen lassen und den Wildfond zugeben. Anschließend schiebe den Hirschbraten abgedeckt in den Backofen.

Während der Bratzeit über gieße den Hirschbraten immer wieder mit der Marinade und dem restlichen Wildfond.

6. Die Schmorzeit im Ofen beträgt etwa 90 Minuten bei 160° Umluft / 180° Ober-/Unterhitze.
7. Ist der Hirschbraten gar, nimm ihn aus dem Bräter und lege ihn auf eine Platte zum Warmhalten.
8. Die Bratensoße aus dem Bräter gieße durch ein Sieb in einen sauberen Topf und lasse alles aufkochen. Abschmecken und eventuell nachwürzen. Die saure Sahne verrühre mit dem Preiselbeergelee und etwas heißer Soße. Gib sie unter Rühren in die Soße.

Nun verrührst du die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt. Gib nach und nach etwas davon in die kochende Soße und pass auf, dass sie nicht zu dick wird. Nun kannst du noch einmal abschmecken.