

MILDE WÜRZE



Hirschbeuschel mit Dörrzwetschken

Zubereitung in ca. 1/2 Stunde, Zutaten für 4 Portionen

1 Lunge und 1 Herz vom Hirsch
 2 Karotten
 2 gelbe Rüben
 Salz
 1 Lorbeerblatt
 Pfefferkörner
 Wacholderbeeren
 Dörrzwetschken
 Butter
 glattes Mehl
 1/8 l Schlagobers
 Thymian
 Sauerrahm

- 1 Vom Beuschel die dicken Röhren ausschneiden, Herz aufschneiden. Herz und Beuschel in fließendem kaltem Wasser gut wässern.
- 2 Karotten und gelbe Rüben putzen.
- 3 Herz und Beuschel in kaltem Wasser mit Karotten, Rüben, Salz, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und Wacholderbeeren zustellen und weich köcheln.
- 4 Herz, Beuschel und Wurzeln aus dem Topf heben und abkühlen lassen. Herz und Beuschel in feine Streifen schneiden. Wurzeln in Würfel oder Scheiben schneiden. 3 Zwetschken hacken.

- 5 Aus 3 EL Butter und 2 EL Mehl eine helle Einbrenn zubereiten. Einen Schuss vom Beuschel-Kochfond sowie das Obers zugießen. So viel Fond verwenden, dass die Sauce eine ganz leicht sämige Konsistenz hat. Zwetschken und einen oder zwei Thymianzweige dazugeben und die Sauce ein wenig köcheln lassen.
- 6 Herz, Beuschel und Wurzeln in die Sauce rühren und alles aufkochen. Mit ganzen Dörrzwetschken und eventuell einem Löffel Sauerrahm garniert servieren. Dazu passt Serviettenknödel.

Hirschrollbraten mit Wurzelsauce

Zubereitung in ca. 2 Stunden (plus 1 Tag für das Marinieren), Zutaten für 4 Portionen

Ca. 1,2 kg Hirschfleisch (z. B. vom Schopf oder von der Schulter)

Kräuter wie Rosmarin, Thymian, Majoran und Salbei

Salz

Pfeffer

2 Karotten

2 gelbe Rüben

1 Stk. Zeller

1/4 l Rotwein

Suppe

Preiselbeerkompott

Schlagobers

Sauerrahm

glattes Mehl

- 1 Fleischstück(e) passend zusammenlegen, einrollen und mit Küchengarn binden (der Rollbraten sollte möglichst gleichmäßig dick sein).
- 2 Rollbraten in eine Schüssel legen, reichlich frische Kräuter dazugeben, Schüssel aromadicht in Frischhaltefolie einschlagen und das Fleisch gekühlt mindestens einen Tag ruhen lassen.
- 3 Rollbraten rundum salzen und pfeffern und im Backrohr bei 220 °C ohne Zugabe von Fett farbgebend anbraten (dabei ein paar Mal wenden).
- 4 Wurzeln putzen, in gleich große Stücke schneiden und zum Fleisch geben. Alles mit Wein ablöschen, Hitze auf 180 °C reduzieren. Wasser oder Suppe zugießen und das Fleisch bis zu einer Kerntemperatur von 60 bis 65 °C schmoren, während dessen immer wieder mit Saft übergießen. Die Kerntemperatur kann man mit Hilfe eines Bratenthermometers gut feststellen. Als Alternative eignet sich die Druckprobe: Wenn das Fleisch nur noch mäßig nachgibt, ist es ausreichend gebraten.
- 5 Fleisch aus dem Ofen nehmen und warm stellen (vor dem Servieren mindestens 10 Minuten rasten lassen). Saft durch ein Sieb gießen, Wurzeln gut ausdrücken bzw. (wenn man die Sauce dicker mag) passieren. Ein oder zwei Löffel Preiselbeeren einrühren, einen Schuss Schlagobers zugießen und die Sauce mit einem „Gmacht!“ aus glattergerührtem Sauerrahm mit Mehl leicht binden (man kann zwecks Bindung auch einen fein geriebenen, mehligem Erdapfel in die Sauce reiben). Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6 Braten in Scheiben schneiden und mit Sauce überzogen servieren. Als Beilagen passen Rotkraut und Serviettenknödel.





Hirschkalbsschnitzel mit Nusspanier

Zubereitung in ca. 1/2 Stunde, Zutaten für 4 Portionen

4 Schnitzel vom Hirschkalb (von der Schale, à ca. 20 dag)

Salz

Pfeffer

Wildkräutermischung

2 Eier

Mehl

Semmelbrösel

Walnüsse

Schweineschmalz oder

Butterschmalz

- 1 Die Schnitzel nur leicht klopfen, weil das Fleisch viel zarter ist als das vom Schweinsschnitzel: Am besten zwischen Frischhalte- oder Alufolie legen und mit einem Holzklopfer oder dem Boden einer schweren Pfanne sanft plattieren.
- 2 Schnitzel mit Salz, Pfeffer und Wildkräutermischung (diese mit Wacholderbeeren, Thymian und Lorbeerblatt) sanft würzen.
- 3 Schnitzel in verquirlten Eiern, Mehl und einer Mischung aus Semmelbröseln und geriebenen Nüssen (Verhältnis 1:1) panieren. Lose anhaftende Brösel bzw. Nüsse abschütteln und Schnitzel in Schmalz oder Butterschmalz backen.
- 4 Schnitzel mit Küchenpapier trockentupfen. Als Beilagen passen Petersilberdäpfel und Preiselbeerkompott, als Dekoration kann man einen schönen Walnusskern auf die Schnitzel geben.