

HIRSCHRÜCKEN MIT HOLUNDERSAUCE

Ein Rezept von „Al dente“ von der Männerkochgruppe Goethecuchi

Zutaten:

für 4 Personen

ca. 1,2 kg Hirschrücken mit Knochen
500 g Suppengemüse
10 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
je 2cl Rotwein und Portwein
100 g Holunderbeeren, ersatzweise Marmelade mit Beeren
10 g Zartbitterschokolade
1 kleine Peperonischote, nicht zu scharf
Öl und Butter zum Braten

Zubereitung:

Den Hirschrücken auslösen. Parieren, kleingehackte Knochen und Suppengemüse im Backofen anrösten, mit Rotwein und Portwein ablöschen, in einen Topf geben, mit Wasser oder Brühe auffüllen und zusammen mit den Wacholderbeeren, den Lorbeerblättern und der Peperonischote einen Fond köcheln (ca. 2 Std.). Danach etwas reduzieren und salzen.

In einer Sauteuse die mit Zucker bestäubten Holunderbeeren anschwitzen bis die Beeren aufplatzen, mit etwas Portwein ablöschen und mit dem Fond auffüllen, die Schokolade einrühren und mit angerührter Speisestärke abbinden.

Die sauber parierten, gesalzenen Hirschrückenlachs in einer Pfanne mit Öl und Butter 5 Minuten von allen Seiten anbraten, dann im Backofen auf dem Rost bei 100° ca. 15 Minuten weitergaren (Fingerprobe), Backofen öffnen und 3 Minuten nachziehen lassen. Die Lachs in 1cm dicke Scheiben schneiden und auf einem Saucenspiegel präsentieren.