

Damhirschrücken mit Pfefferkruste, Kartoffeln und Zwiebeln

Zutaten für den Hirschrücken (für 4 Personen):

- 600 g Damhirschrücken
- 1 EL Butterschmalz
- 4 zerdrückte Wacholderbeeren
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Zweige Thymian

Backofen auf 120 Grad vorheizen. Damhirschrücken von Sehnen und Häuten befreien.

Butterschmalz mit den Gewürzen in einer Pfanne erhitzen und den Rücken darin langsam von allen Seiten anbraten. In den vorgeheizten Ofen geben und etwa 15 Minuten garen. Das Fleisch sollte in der Mitte nicht mehr als 53 Grad Kerntemperatur haben.

Zutaten für die Pfefferkruste:

- 80 g Butter
- 1 EL geschroteten Pfeffer
- 50 g geriebenes Toastbrot
- Salz
- Pfeffer

Butter schaumig schlagen. Den geschroteten Pfeffer dazugeben. Das geriebene Toastbrot sowie Salz und Pfeffer hinzufügen und alles gut vermischen. Die Masse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Rollholz gleichmäßig dick ausrollen. Anschließend in den Kühlschrank oder Tiefkühler legen.

Zutaten für die Kartoffeln:

- 300 g kleine festkochende Kartoffeln
- 150 g Butter

Kartoffeln schälen. Butter so lange in einem Topf kochen lassen, bis sie klar ist. Anschließend durch ein feines Sieb passieren. Die Kartoffeln in die geklärte Butter geben und darin so lange garen, bis sie weich sind.

Zutaten für das Zwiebelgemüse:

- 4 kleine rote Zwiebeln
- von den Kartoffeln: etwas Butter
- 1 EL Waldhonig
- 200 ml dunkler Portwein
- 200 ml dunkler Rotwein
- 200 ml Wildfond
- Salz
- Pfeffer

Zwiebeln schälen und halbieren. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln mit der Schnittfläche nach unten darin anbraten. Honig dazugeben und alles schön glasieren. Mit Portwein aufgießen und so lange kochen, bis der Portwein vollkommen verdunstet ist. Rotwein und Wildfond dazugießen und alles schön sämig einkochen lassen. Die Zwiebeln sollten nicht zu weich sein, gegebenenfalls vorher herausnehmen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Hirschrücken aus dem Ofen nehmen. Pfefferkruste aus dem Tiefkühler oder Kühlschrank nehmen und in gleich große Stücke schneiden. Die Stücke sollten so groß sein wie das Fleisch. Dann die Folie abziehen und die Stücke auf den Rücken

legen. Unter dem Backofengrill kurz bräunen.

Anrichten:

- etwas Petersilie
- wilde Preiselbeeren

Den Rücken in Stücke schneiden und mit den geschmorten Kartoffeln und der Rotweinsoße servieren. Mit Blattpetersilie und wilden Preiselbeeren garnieren.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 18.09.2022

Koch/Köchin: Johann Lafer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen