

# Hirschrücken in Cranberryschokosauce



## Hirschrücken

### Zutaten:

600 g parierter Hirschrücken  
250 ml Olivenöl  
2 EL Pfefferkörner bunt  
2 EL Wacholderbeeren  
20 g frischer Rosmarin  
20 g frischer Thymian  
Fleur de Sel (od. Meersalz)  
Knoblauch  
125 g Butter  
Alufolie

### Zubereitung:

Den Hirschrücken abtupfen und auf Alufolie legen. Die Pfefferkörner und die Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen und grob über das Fleisch streuen. Rosmarin und Thymian grob hacken und mit dem Olivenöl und 2 Knoblauchzehen das gewürzte Fleisch einmarinieren. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Das Fleisch zwei Stunden vor der weiteren Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen, die Butter darauflegen und in den Ofen schieben. Wenn die Butter zerlaufen ist, den Hirschrücken aufs Blech legen und die Oberseite des Hirschrückens mit Fleur de Sal bestreuen. Die Ofentür schließen und nach 8 Minuten das Fleisch wenden. Nach zwei Minuten erneut wenden und nach zwei weiteren Minuten nochmals wenden.

## Wildfond

### Zutaten:

Knochen vom Hirschrücken

2 Möhren  
1/2 Sellerieknolle  
1 Fenchel  
1 Gemüsezwiebel  
250 g frische Cranberries  
250 g getrocknete Cranberries  
1 Glas Cranberries  
1 Bund Petersilie  
25 g Tomatenmark  
2 Pimentkörner  
2 Nelken  
10 Wacholderbeeren  
4 Lorbeerblätter  
etwas Salz und Pfeffer  
Butter  
ca. 50 g Blockschokolade (nach Geschmack)  
0,5 l Portwein  
1 l Rotwein  
0,5 l Wildfond  
Rosmarin  
Thymian

### **Zubereitung:**

Die kleingehackten Knochen bei 180 Grad Umluft dunkelbraun rösten. Das Gemüse klein schneiden. Beides im Bräter scharf anbraten, dann Tomatenmark und Cranberries hinzufügen. Mit Rotwein, Portwein und Brühe ablöschen. Die Gewürze hinzufügen und bei kleiner Flamme vier Stunden köcheln lassen. Das Gemüse muss stets von Flüssigkeit bedeckt sein. Sonst Wasser oder Rotwein nachfüllen. Danach durch ein Sieb passieren. Den nun fertigen Saucenansatz mit geriebener Schokolade andicken und Butter (1 EL) hinzufügen. Mit gehacktem Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer und mit eingemachten Cranberries abschmecken.

## **Sauce**

### **Zutaten:**

150 g Cranberries  
4 Schalotten  
150 ml Bratensaft bzw. Fond  
150 ml Wein  
1 Messerspitze Muskat  
ca. 40 g belgische Zartbitterschokolade

### **Zubereitung:**

Im Bratfond die geviertelten und geschälten Schalotten und die Cranberries bei milder Hitze 4 Minuten anbraten, dann mit Saft und Wein ablöschen und 10 Minuten leise köcheln lassen, bis die Cranberries aufplatzen. Mit Muskat, Schokolade, Salz und Pfeffer abschmecken.

## **Selleriekartoffelpüree**

### **Zutaten:**

1 Knollensellerie

500 g mehlig kochende Kartoffeln  
Muskatnuss  
Sahne  
Butter  
Salz und Pfeffer

**Zubereitung:**

Den Sellerie und die Kartoffeln in Stücke schneiden und in Salzwasser kochen. Abgießen, mit Sahne verrühren und sämig schlagen. Butter unterrühren. Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

## SpitzkohlpfifferlingsGröstel

**Zutaten:**

300 g Spitzkohl  
150 g Pfifferlinge  
1 EL Speckwürfel  
Salz und Pfeffer

**Zubereitung:**

Den Spitzkohl in feine Streifen schneiden und die Pfifferlinge abbürsten. Beides mit Speck in der Pfanne schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.