

# Gewürfelter Hirsch-Rücken in Rotwein-Soße

**Für 8 Personen**

**Für den Hirschrücken:**

500 g Hirschrücken	Öl	$\frac{1}{2}$ TL Puderzucker
1 TL Tomatenmark	3 EL roter Portwein	70 ml Rotwein
400 ml Wildfond	1 Lorbeerblatt	Wildgewürz
1 TL Speisestärke	1 kl. Knoblauchzehe	2 Scheiben Ingwer
1 Stück Vanilleschote (2 cm)	1 Streifen Orangenschale	1-2 EL kalte Butter
2-3 Splitter Zartbitterkuvertüre	Salz	Pfeffer

**Für die Beilagen:**

8 Soft-Aprikosen 1 EL Orangenlikör 2 Semmelknödel (à 100 g) 1 TL braune Butter 1 TL kalte Butter 1 EL gehackte Pistazien mildes Chilisalز

**Für den Hirschrücken:**

Für die Beilagen die Aprikosen vierteln, mit dem Orangenlikör mischen und bis zur Verwendung ziehen lassen.

Für den Hirschrücken das Fleisch in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und wenig Öl mit einem Pinsel auf dem Pfannenboden verteilen. Die Fleischwürfel darin rundum hell anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.

Für die Rotweinsauce den Puderzucker in die Pfanne stäuben und hell karamellisieren. Das Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten. Alles mit Portwein und Rotwein ablöschen und einköcheln lassen. Dann den Fond angießen und das Lorbeerblatt hinzufügen. Die Sauce bei mittlerer Hitze 6 bis 8 Minuten auf etwa  $\frac{1}{4}$  l einkochen lassen und mit 1 Prise Wildgewürz würzen.

Die Speisestärke mit etwa 1 EL kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce geben und köcheln lassen, bis diese sämig bindet. Knoblauch, Ingwer, Vanilleschote und Orangenschale hinzufügen und in der Sauce einige Minuten ziehen lassen. Die Sauce durch ein Sieb gießen, die kalte Butter und die Zartbitterkuvertüre unterrühren und die Rotweinsauce mit Salz abschmecken. Das angebratene Fleisch dazugeben und in der Sauce 2 bis 3 Minuten rosa durchziehen lassen, dabei soll es jedoch nicht kochen. Zuletzt alles mit Pfeffer abschmecken.

Die Semmelknödel in etwa  $1 \frac{1}{2}$  cm große Würfel schneiden. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und die braune Butter mit einem Pinsel auf dem Pfannenboden verstreichen. Die Knödelwürfel darin einige Minuten hell anbraten, dann die kalte Butter hinzufügen und die Pistazien darüberstreuen. Mit Chilisalز würzen.

Die Hirschrückenwürfel mit der Sauce auf vorgewärmte kleine Teller oder Schälchen verteilen und nach Belieben mit Preiselbeeren garnieren. Die Pistazienknödel und die Aprikosen danebensetzen.

Alfons Schuhbeck am 16. Dezember 2019