Hirsch-Braten mit Semmelknödel und Feldsalat

Für 2 Portionen:

750 g Hirschbraten	2 Kaiser-Brötchen	1/4 Bund Petersilie
2 Zwiebeln, rot	1 Pck Suppengrün	6 EL Pflanzenöl
1 EL Tomatenmark	200 ml Rotwein	250 ml Rinderfond
4 Wacholderbeeren	2 Nelken	1 Lorbeerblatt
75 ml Milch	1 Ei	30 g Walnusskerne
120 g Feldsalat	1 Granatapfel	1 Möhre
1 EL Honig	1 EL Senf	2 EL Crema Aceto Balsamico
40 g Bratenpaste	Salz, Pfeffer	

Brötchen aufbacken und anschließend in Würfel schneiden. Petersilie fein hacken. Zwiebeln in feine Würfel schneiden.

Ofen auf 175 °C vorheizen. Hirschbraten abwaschen, trocken tupfen und parieren. Suppengrün abwaschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. In einem Bräter mit 2 EL Pflanzenöl den Hirschbraten rundherum scharf anbraten, anschließend aus dem Bräter nehmen. Erneut 1 EL Öl im Bräter erhitzen. Suppengrün und 2/3 der Zwiebeln anbraten. Tomatenmark einrühren. Mit Rotwein ablöschen. Rinderfond hinzugeben. Wacholderbeeren, Nelken, Lorbeerblatt hinzugeben. Hirschbraten zurück in den Bräter geben und abgedeckt im Ofen ca. 2 Std. garen.

Milch leicht erwärmen. In einer Schüssel Brötchenwürfel, Petersilie, restliche Zwiebel und Milch miteinander vermengen. 10 Min. ziehen lassen. Anschließend Ei hinzugeben und erneut alles gründlich vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen.

Knödelteig mit nassen Händen zu 4 gleichgroßen Kugeln formen. Im Topf 20 Min. kochen. Feldsalat gründlich abwaschen und trockenschütteln.

Granatapfelkerne auslösen. Möhre schälen und grob raspeln. Walnusskerne grob zerhacken und in einer Pfanne ohne Öl kurz rösten. Honig, Senf, Balsamico-Essig und 3 EL Pflanzenöl in einer Tasse vermengen. Feldsalat, Walnusskerne, Möhre und Granatapfelkerne mit dem Honig-Senf-Dressing in einer Schüssel vermengen.

Hirschbraten aus dem Bräter nehmen, in Alufolie einwickeln und 10 Min. ruhen lassen. Rest aus dem Bräter durch ein feines Sieb schütten, Sauce auffangen.

Zusammen mit der Braten-Paste in einem kleinen Topf erhitzen und 2-3 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hirschbraten aus der Folie nehmen, in Scheiben schneiden. Zusammen mit den Semmelknödeln, Feldsalat und der Bratensauce auf Tellern anrichten.

NN am 08. April 2025