

Hirsch-Rücken mit Lebkuchen-Soße, Bandnudeln

Für 4 Personen

Für die Soße:

1 Zwiebel	500 g Suppengemüse	1 EL Butterschmalz
4 Lebkuchen	100 ml Madeira	100 ml Portwein
3-4 Wacholderbeeren	2-3 Nelken	1-2 Lorbeerblätter
300 ml Rotwein	1 L dunkler Wildfond	Pfeffer, Salz

Für die Nudeln:

300 g Weizenmehl, 405	100 g Semola	3 Eigelbe
1 Prise Salz	1 Schuss Wasser	1 EL Butter
2 Spekulatius		

Für den Hirschrücken:

3 EL Butterschmalz	400 g Hirschrücken
--------------------	--------------------

Für die Soße:

Zwiebel schälen und zusammen mit dem Suppengemüse würfeln.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und das Gemüse darin bei gelegentlichem Durchmischen anrösten.

Die Lebkuchen von den Oblaten trennen.

Madeira und Portwein in eine Schüssel geben. Lebkuchen in die Flüssigkeit bröseln und alles durchmengen.

Wacholderbeeren mit einem Messer plattdrücken und zusammen mit Nelken und Lorbeerblättern und zu der Lebkuchenmasse geben.

Das Gemüse mit Rotwein und dunklem Fond ablöschen.

Mit Pfeffer abschmecken und auf niedriger Hitze 30 Minuten einkochen lassen.

Die Masse aus Lebkuchen, Gewürzen und Wein in die Soße geben und noch einmal köcheln lassen.

Die Soße durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Nudeln:

Mehl, Semola und Eigelbe mit Salz in eine Knetmaschine geben.

Nach Bedarf etwas Wasser dazugeben.

Den Teig aus der Maschine nehmen, von Hand zu einer Kugel kneten, in Frischhaltefolie einschlagen und für 30 bis 60 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Teig mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz zu einer Bahn ausrollen. Die Bahnen immer wieder zusammenfalten und wieder auswalzen bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Dabei den Teig immer wieder mit Mehl einreiben, damit er nicht klebt.

Anschließend den Teig auf die gewünschte Dicke ausrollen.

Nun die Teigbahn in gleichmäßige Teile mit der gewünschten Nudellänge schneiden. Die Teile aufeinanderlegen. Etwas Semola zwischen den Teigbahnen verhindert, dass sie aneinanderkleben.

Die aufeinanderliegenden Teigbahnen zusammen der Länge nach einklappen, sodass sich eine Art Rolle bildet.

Von der Rolle Scheiben in der gewünschten Nudelbreite abschneiden und die Nudeln voneinander trennen und mit etwas Semola bestreuen.

Die Nudeln können in diesem Zustand auch getrocknet und zu einem späteren Zeitpunkt gekocht werden.

Die Nudeln in heißem Salzwasser ca. zwei Minuten kochen bis sie gar sind.

In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und Gewürzspekulatius fein mahlen.

Die Nudeln mit etwas gemahlenem Spekulatius kurz anbraten.

Für das Fleisch:

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Da Wildfleisch sehr fettarm ist, ruhig großzügig Butterschmalz in die Pfanne geben.

Fleisch in gleichmäßige Stücke schneiden und in der Pfanne anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gemeinsam servieren und genießen.

Björn Freitag am 05. Dezember 2025