

Hirschkalbsruecken mit Champignons

232

Typ: Fleisch

Quelle: webkoch.de

Bemerkungen:

Zutaten:

- 1.50 kg Hirschkalbsruecken mit Knochen
- Salz, Pfeffer
- ½ TL Pimentkörner
- 2 Zwiebeln
- 2 Möhren
- 2 Stangen Staudensellerie
- 2 EL Pflanzenöl zum Braten
- 1 Lorbeerblatt
- 100 g fetter Speck in dünnen Scheiben
- ¼ l kräftiger Rotwein
- 250 g Champignons
- 1 EL Butter
- 1 Pck. Sahne (200 g)
- Majoran, Thymian

Rezept:

Den Hirschkalbsruecken kurz abspuelen, mit Kuechenkrepp trocknen und anhaengende Haeute abziehen. Das Fleisch links und recht des Rueckenknochens etwa 2 cm tief einschneiden. Mit Salz, Pfeffer und zerstoßenem Piment rundum einreiben. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Zwiebeln und Moehren schaelen, fein wuerfeln. Die Selleriestangen waschen und in kleine Wuerfel schneiden. Das Oel in einem flachen Braeter erhitzen, Gemuesewuerfel darin anschmoren. Lorbeerblatt dazulegen und das Fleisch daraufsetzen, mit den Speckscheiben belegen. In den heissen Ofen schieben, Temperatur auf 220 Grad zurueckschalten. 1 Stunde bis 70 Minuten braten. Vom gebratenen Hirschruecken die Speckscheiben abnehmen und das Fleisch warmhalten. Den Bratensatz mit Rotwein aufgiessen und etwas einkochen, durch ein feines Sieb streichen. Die Champignons putzen, saeubern und blaettrig schneiden, in Butter anbraeunen. Den passierten Bratenfond zugeben und um die Haelfte einkochen. Die Sahne einruehren und ebenfalls etwas einkochen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian abschmecken. Zum Braten servieren.

Dazu passen Serviettenknoedel oder Kartoffelkloesschen Notizen (*) Aus: Biolek "Meine Rezepte", erfasst von Christine Paeth