

**Typ:** Fleisch

**Quelle:** www.jagenonline.at

**Bemerkungen:** Quelle:

<http://www.jagenonline.at/Jagen/Website/Rezepte/Rotwild/rotwild.htm>

## 1. Hirschkalbsrücken in Wacholderrahm

Für 4 Personen

Zutaten:

800 g zugeputzter Hirschkalbsrücken, 150 g Spickspeck, 1/2 kleine Sellerieknolle, 2 Zwiebeln, 1 Karotte, 2 Zweige Thymian, 1 Knoblauchzehe, 1/8 l Rotwein, 1 TL Dijonsenf, 1 EL Preiselbeeren, 10 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, Butter, 1/8 l Obers, 1/8 l Rindsuppe, 2 EL Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Öl zum Braten.

Zubereitung:

Spickspeck in ca 1/2 cm breite und ca. 10 cm lange Stifte schneiden, im Tiefkühlfach anfrieren (läßt sich dann leichter spicken). Den zugeputzten Rücken parallel zur Faser spicken. 1 Zwiebel, Karotte und Sellerie putzen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In Bratenpfanne etwas Öl erhitzen, Fleisch mit Salz, Pfeffer würzen; auf beiden Seiten braun anbraten. Zwiebel-, Karotten- und Selleriewürfel samt dem Thymian in die Pfanne geben. Hirschkalbsrücken im auf 220 Grad vorgeheizten Rohr ca.10 - 12 Min. rosa braten.

Währenddessen in einer Pfanne etwas Butter zergehen lassen. Wacholderkörner andrücken, mit der in Scheiben geschnittenen Knoblauchzehe anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, Lorbeerblatt begeben, etwas einkochen lassen. Senf und Preiselbeeren kurz mitkochen, danach abseihen. Fleisch aus dem Rohr geben, in Alufolie einwickeln. Bratensatz mit Rindsuppe, Obers aufgießen, kurz durchkochen lassen. Durch ein Sieb zur Wacholdersauce seihen. Diese Sauce mit etwas kalter Butter und Sauerrahm binden und nochmals abschmecken.

Hirschkalbsrücken in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit der Sauce auf Tellern anrichten. Dazu passen Serviettenknödel.

Nährwert pro Person: 856 kcal

-----

## 2. Hirschkalb-Entrecôte mit Eierschwammerlsauce

Für 4 Personen

Zutaten:

600 g Entrecôte vom Hirschkalb, Salz, Pfeffer, Schale von 1 Orange, Muskatnuß, Thymian, Öl zum Braten. Für die Sauce: 200 g Eierschwammerl (außerhalb der Saison getrocknet oder gefroren), 1/8 l Wildfond, Öl zum Braten, 1 Bund Frühlingszwiebel, 1-2 EL Preiselbeeren, 0,2 l Obers, Salz, Pfeffer, Mehl zum Stauben.

Serviettenknödel:

200 g Semmelwürfel, 2 Eier, 1,5 dl Sodawasser, 1,5 dl Milch, Salz, gehackte Petersilie, Butter.

Zum Garnieren:  
Preiselbeeren, Babybirnen, gekrauste Petersilie

Zubereitung:

Entrecôte salzen und pfeffern. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und das Fleisch beidseitig anbraten. Orangenschale und Muskatnuß über das Fleisch reiben. Einige

Thymianzweige auf das Fleisch legen, im auf 220° C vorgeheizten Rohr ca 15 Minuten braten. Gebratene Fleisch herausnehmen, in Alufolie wickeln und im ausgeschalteten Rohr noch ca 10 Min. rasten lassen. Den Bratenrückstand mit Wildfond loskochen und durch ein Sieb seihen. In die Pfanne ganz wenig Öl geben. Die zugeputzten Frühlingszwiebeln darin anrösten. Eierschwammerl begeben und kurz mitrösten. Mit Mehl stauben, mit Wildfond aufgießen.

Sauce einige Minuten einkochen lassen. Obers begeben, nochmals kurz einkochen lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer Preiselbeeren würzen.

Zubereitung der Serviettenknödel:

Eier, Milch, Sodawasser, Salz, Petersilie miteinander verrühren. Über die Semmelwürfel leeren, durchziehen lassen und zu einer kompakten Masse verarbeiten. Aus der Masse eine Rolle formen. In Klarsichtfolie oder ein Tuch wickeln, sorgfältig verschließen. In reichlich Salzwasser ca 1/2 Std. köcheln lassen. Danach herausnehmen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne etwas Butter aufschäumen lassen und die Serviettenknödelscheiben beidseitig braten.

Hirschkalb-Entrecôte mit der Eierschwammerlsauce und den gebratenen Serviettenknödeln anrichten. Mit Preiselbeeren, Babybirnen und gekrauter Petersilie anrichten.

Nährwert pro Person: 772 kcal

---

### 3. Knuspriger Hirschrücken

Zutaten:

1 kg gehäuteter Hirschrücken, ¼ TL Wildgewürz, 12 fein gehackte Wacholderbeeren, 2 fette Scheiben Speck, 2 EL Öl, 2 EL Butter, 2 gehackte Zwiebeln, 100 ml trockener Rotwein, 100 ml Suppe;

Für die Kruste:

1 verquirltes Ei, 125 g Schwarzbrotbrösel, 2 TL Zucker, 2 TL weiche Butter, 2 Messerspitzen Nelkenpfeffer, 40 ml Rotwein, 2 TL Cognac; Sauce: ¼ l trockener Rotwein, 4 EL Wildgewürz, 80 g Schwarzbrotbrösel, ½ TL abgeriebene Zitronenschale, 2 EL Orangensaft, 2 EL Zitronensaft, 4 cl Cognac, Salz, Pfeffer, 2 verquirlte Eigelb

Zubereitung:

Den Ofen auf 240 ° C vorheizen. Den Hirschrücken mit dem Wildgewürz und Wacholderbeeren gut einreiben und die Speckscheiben auflegen. Öl und Butter in einer Bratkasserolle erhitzen, den Braten mit dem Speck nach oben hineinlegen, die Zwiebeln daneben verteilen und die Kasserolle in den Ofen schieben. Nach 20 Minuten mit dem Rotwein und der Suppe aufgießen, die Hitze auf 175 ° C reduzieren und weitere 30 Minuten braten.

Inzwischen die Zutaten für die Kruste gut vermischen. Oberhitze einschalten, die Speckscheiben abnehmen (für das Servieren warm halten). Die Oberseite des Rückens mit der Schwarzbrotmischung dick bestreichen und 20 Minuten braun werden lassen. Den Braten herausheben und im abgestellten und halb geöffneten Ofen warm halten. Die Sauce entfetten. Rotwein, Wildgewürz, Schwarzbrotbrösel und Zitronenschale zugeben und sämig einkochen. Orangen- und Zitronensaft dazugeben, Cognac untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Eigelben legieren.

---

## 4. Hirschrücken, klassisch

Zutaten:

1 ½ kg von Haut und Fett befreiter Hirschrücken, ¾ TL Wildgewürz, 15 fein gehackte Wacholderbeeren, 5 dünne Scheiben fetter Speck, 2 EL Butter, 100 g magerer gewürfelter Räucherspeck, 2 gehackte Zwiebeln, 2 in Scheiben geschnittene Karotten, ½ gewürfelte Sellerieknolle, 1 EL geriebener Kren, 150 ml trockener Weißwein, 5 cl heißes Wasser oder Suppe, 5 cl Cognac;

Sauce:

1 TL in etwas kaltem Wasser gelöste Speisestärke, 1 EL Zitronensaft, Pfeffer, Salz, 2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Das Backrohr auf 240 ° C vorheizen. Den Hirschrücken mit Wildgewürz und den Wacholderbeeren einreiben und mit den Speckscheiben belegen. In einer großen Bratkasserolle die Butter zergehen lassen, den Räucherspeck hinzu geben, etwas anbraten, dann das Gemüse und den Kren zufügen und unter Rühren andünsten. Den Hirschrücken darauflegen, die Kasserolle in den Ofen schieben und 15 Minuten braten.

Den Weißwein, Wasser und Cognac zugießen, die Hitze nach weiteren 5 Minuten auf 180 ° C reduzieren und noch 35 Minuten braten. Die Speckscheiben abnehmen und den Braten unter häufigem Begießen mit dem Fond noch 20 - 25 Minuten braten. Den Braten herausnehmen und im abgeschaltetem Rohr bei geöffneter Tür warm halten. Die Sauce mit der Speisestärke etwas eindicken und mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. Den Rücken tranchieren und die Sauce mit dem Gemüse dazu servieren. Mit Petersilie bestreuen.

## 5. Hirschrücken nach englischer Art

Zutaten:

1,2 kg von Haut und Fett befreiter Hirschrücken, ½ TL Wildgewürzmischung, 15 gehackte Wacholderbeeren, 4 dünne Speckscheiben (fett), 2 EL weiche Butter (Folie!), 2 EL zerlassene Butter mit Wildgewürz (Bepinseln!);

Sauce:

200 ml Wildbrühe oder Suppe, 1 geriebener Zwiebel, 5 EL Crème fraiche, 1 EL Johannisbeergelee, 2 TL scharfer Senf, 2 EL geriebener Saucenlebkuchen, Pfeffer, Salz, 1 Messerspitze Cayennepfeffer, 4 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Das Rohr auf 240 ° C vorheizen. Den Rücken mit dem Wildgewürz und den Wacholderbeeren gut einreiben und mit den Speckscheiben belegen. Ein passendes Stück Alufolie ausbreiten und bis auf einen breiten Seitenstreifen mit Butter bestreichen. Den Rücken in die Mitte legen, in der Folie nicht zu knapp verpacken und die Ränder gut falzen, damit das Paket dicht ist. Auf die tiefe Bratpfanne legen und in den Ofen schieben.

Nach 10 Minuten die Hitze auf 190 ° C reduzieren. Nach weiteren 35 Minuten die Folie der Länge nach aufschneiden, den Speck neben den Braten legen und beides noch 25 Minuten bräunen lassen, dabei öfter mit etwas Butter bepinseln.

In der Zwischenzeit die Sauce bereiten. In einem Topf die Brühe mit Zwiebel, Crème fraiche, Johannisbeergelee, Senf und Extrakt zum Kochen bringen, Saucenlebkuchen unterrühren und sämig werden lassen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Die Petersilie dazugeben und noch ein wenig durchkochen. Den Braten noch 20 Minuten im abgeschalteten, halb geöffneten Rohr ruhen lassen, die

Bratflüssigkeit unter die Sauce mischen. Den Speck klein schneiden und mitservieren.

## 6. Hirschkeule auf pikante Art

Zutaten:

1 kg entbeinte und enthäutete Hirschkeule, 2 EL Butter, 100 g geräucherter Speck in Würfel (mager), 2 gehackte Zwiebel, 100 ml trockener Rotwein, 100 ml Suppe;  
Marinade: ½ TL Wildgewürz, 4 gehackte Wacholderbeeren, 1 TL geriebene Zitronenschale, 1 TL Sardellenpaste;

Sauce:

50 ml Rotwein, 2 EL Johannisbeergelee, 3 EL Wildgewürz, 1/8 l Madeira, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Zutaten für die Marinade vermischen. Die Keule damit einreiben und 24 Stunden einziehen lassen. Herausnehmen, abtropfen lassen und abtrocknen. Den Ofen auf 175 ° C vorheizen. In einer Kasserolle die Butter zergehen lassen und den Speck darin glasig dünsten. Die Keule rundherum anbraten. Die Hitze reduzieren und die Zwiebeln dazu geben, zugedeckt glasig werden lassen, aufdecken und unter Umrühren bräunen.

Mit dem Rotwein und der Suppe aufgießen, zum Kochen bringen, zudecken und 80 Minuten schmoren lassen. Dabei immer wieder mit Fond begießen. Den Braten herausnehmen, in den abgeschalteten und halb geöffnetem Ofen stellen und ca. 20 Minuten ruhen lassen. Inzwischen die Sauce entfetten, Rotwein, Johannisbeergelee und Wildgewürz dazu geben und auf die Hälfte einkochen. Den Madeira dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## 7. Hirschkeule auf pikante Art

Zutaten:

1 kg entbeinte und enthäutete Hirschkeule, 2 EL Butter, 100 g geräucherter Speck in Würfel (mager), 2 gehackte Zwiebel, 100 ml trockener Rotwein, 100 ml Suppe;

Marinade:

½ TL Wildgewürz, 4 gehackte Wacholderbeeren, 1 TL geriebene Zitronenschale, 1 TL Sardellenpaste;

Sauce:

50 ml Rotwein, 2 EL Johannisbeergelee, 3 EL Wildgewürz, 1/8 l Madeira, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Zutaten für die Marinade vermischen. Die Keule damit einreiben und 24 Stunden einziehen lassen. Herausnehmen, abtropfen lassen und abtrocknen. Den Ofen auf 175 ° C vorheizen. In einer Kasserolle die Butter zergehen lassen und den Speck darin glasig dünsten. Die Keule rundherum anbraten.

Die Hitze reduzieren und die Zwiebeln dazu geben, zugedeckt glasig werden lassen, aufdecken und unter Umrühren bräunen. Mit dem Rotwein und der Suppe aufgießen, zum Kochen bringen, zudecken und 80 Minuten schmoren lassen. Dabei immer wieder mit Fond begießen. Den Braten herausnehmen, in den abgeschalteten und halb geöffnetem Ofen stellen und ca. 20 Minuten ruhen lassen. Inzwischen die Sauce entfetten, Rotwein, Johannisbeergelee und Wildgewürz dazu geben und auf die Hälfte einkochen. Den Madeira dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

-----

## 8. Hirschfilet mit Speck

Zutaten:

1 kleines Hirschfilet von der Unterseite (ca. 300 g), ¼ TL Wildgewürz, 6 gehackte Wacholderbeeren, 2 Scheiben fetter Speck, 1 EL Butter, 1 EL Öl;

Sauce:

100 ml trockener Rotwein, 3 EL Wildgewürz, 2 EL Crème fraiche,

Zubereitung:

Das Filet häuten und mit dem Gewürz und den Wacholderbeeren einreiben. Mit dem Speck umwickeln und an mit Küchengarn fixieren. In einer Bratkasserolle das Öl und die Butter erhitzen und das Filet von allen Seiten anbraten. Die Hitze reduzieren und das Fleisch unter mehrmaligen Wenden 20 Minuten braten. Den Speck abnehmen, neben den Braten legen, das Filet weitere 8 Minuten auf jeder Seite bräunen, dabei immer wieder mit dem Bratensaft begießen. Speck und Fleisch herausnehmen und warm halten. Den Bratsatz entfetten, mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen. Gewürz und Crème fraiche zugeben, mit Salz abschmecken, kurz durchkochen. Das Filet in Scheiben, den Speck in kleine Streifen schneiden und um das Filet legen. Die Sauce getrennt servieren.

## 9. Hirschfilet in Alufolie

Zutaten:

4 EL Olivenöl, 2 EL Zitronensaft, Pfeffer, 4 dicke Hirschfiletscheiben, 1 EL Butter, 4 dünne magere Scheiben Speck, 4 Apfelscheiben geschält und geschnitten, 4 filetgroße Scheiben Emmentaler, Salz

Zubereitung:

Olivenöl, Zitronensaft und Pfeffer vermischen, die Filet darin wenden und 1 - 2 Stunden marinieren. Den Ofen auf 240 ° C vorheizen. Ein Stück Alufolie (30 x 30 cm) innen mit Butter bestreichen und in die Mitte nebeneinander 2 der Speckscheiben legen. Hierauf abwechselnd die Filet-, Apfel- und Käsescheiben legen, mit etwas Salz bestreuen, mit den restlichen Speckscheiben bedecken und die Folie zu einem lockeren Paket zusammenfalten. Es soll vollständig dicht sein. Das Paket auf der Grillpfanne in den Ofen schieben, die Hitze auf 200 ° C reduzieren und ca. 20 Minuten garen. Die letzten 5 Minuten kann die Folie leicht geöffnet werden (ev. aufschneiden). Den Inhalt noch 5 Minuten bräunen.

## 10. Hirschfilet auf "Hubertus"-Art

Zutaten:

4 fingerdicke (schräg geschnittene) Scheiben Hirschfilet, 2 EL Zitronensaft, ¼ TL Pfeffer, 4 EL Olivenöl, 5 EL Butter, 4 EL Öl, 4 Scheiben Weißbrot (1 cm, entrindet), 4 Eier, Salz, 4 dünne Scheiben Räucherschinken, etwas Pfeffer, 1/8 TL Curry, 8 Sardellen (1 Stunde gewässert)

Zubereitung:

Die Filets einige Stunden in einer Mischung aus Zitronensaft, Pfeffer und Olivenöl marinieren. Je 2 EL Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets schnell beidseitig je 1 Minute anbraten. Die Hitze stark reduzieren und weitere 4 Minuten auf jeder Seite braten. Gleichzeitig in einer anderen Pfanne die restliche Butter erhitzen, die Weißbrotscheiben goldbraun ausbraten und auf eine Platte legen.

In einer weiteren Pfanne die restlichen 2 EL Öl erhitzen, die Eier nebeneinander hineinschlagen, ganz wenig salzen und braten, bis sie gestockt sind. Das Bratfett über die Weißbrotscheiben gießen, je 1 Scheibe Schinken und dann die Filets darauflegen,