

Hirschbraten in Lebkuchensauce

ZUTATEN für 4 Personen

2 kg	Hirschsteakfleisch aus der Keule - frisch -
3 EL	Butterschmalz
0,25 Stück	Sellerieknolle
1 Stück	Petersilienwurzel
3 Stück	Lorbeerblätter
5 Stück	Nelken
8 Stück	Wacholderbeeren
1 Stück	Zwiebel
0,25 ltr	Wildfond
0,5 ltr	trockener Rotwein
0,125 ltr	Portwein
6 Stück	Backpflaumen
100 gr	Lebkuchen
1 EL	Koriander
2 Stück	Sternanis
1 EL	brauner Zucker
	Salz, Pfeffer

1

Das Hirschfleisch salzen und pfeffern und in einem Topf mit Butterschmalz von allen Seiten anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Nun das Gemüse (Sellerie, Petersilienwurzel, Zwiebel) in grobe Würfel schneiden und im heißen Fett schön anbräunen, den braunen Zucker zufügen.

2

Dann mit Wildfond ablöschen, einköcheln lassen. Danach die Hälfte des Weines und den Portwein angießen, sowie die genannten Gewürze samt Pflaumen hinzufügen. Alles gut einreduzieren lassen. Nun erst den in feine Würfel geschnittenen Lebkuchen zufügen.

3

Das angebratene Fleisch in diesen Ansatz geben und für circa 1 1/2 Stunden im auf 120 Grad vorgeheizten Backofen sanft garen lassen. Zwischendurch begießen und prüfen, ob noch genügend Flüssigkeit im Topf ist. Dann den Rest des Rotweines angießen. Noch ein kleiner Schuss Portwein schadet nicht.

4

Das Fleisch, sobald es eine Kerntemperatur von 75 Grad erreicht hat, aus dem Topf nehmen und in Alufolie gewickelt rund 5 Minuten ruhen lassen. Inzwischen die Sauce durch ein Haarsieb geben, erneut abschmecken, notfalls nachwürzen und mit ein wenig Mondamin binden. Die Sauce sollte nun einen schönen Glanz haben.

