

## Geschmortes Hirschgulasch mit Pilzen

Das Hirschfleisch (so es noch nicht in Gulasch-Form vorliegt) in große mundgerechte Stücke schneiden. Den Bauchspeck, die Zwiebeln und den Knoblauch nach Belieben klein schneiden.

Den Dutch Oven erhitzen (klappt natürlich auch 1 a auf dem Herd!) und das Öl eingeben. Speck, Zwiebeln und Knoblauch anbraten, dann das Fleisch dazugeben. Das Fleisch gleich mit Mehl bestäuben und anbraten. Tomatenmark und sämtliche Gewürze hinzugeben. Mit Rotwein und dem Fond ablöschen.

Bei ca. 160 Grad für 1 Stunde schmoren. Nun die Pilze dazugeben und nochmals eine weitere Stunde schmoren.

Den Dutch Oven jetzt vom Grill (bzw den Kohlen) nehmen (oder natürlich den Topf vom Herd). Die saure Sahne und die Johannisbeermarmelade hinzugeben und unterrühren.



### Zutaten für 6 Portionen:

- 1 ½ kg** Hirschgulasch
- 250 g Schweinebauch, geräucherter**
- 7 große** Zwiebel(n)
- 7 Zehe/n** Knoblauch
- 300 g** Pilze
- 100 g** Tomatenmark
- 2 EL** Mehl
- 400 ml** Rotwein, trockener
- 1 Liter** Wildfond
- 3 TL** Sonnenblumenöl
- 2 EL** Salz
- 2 EL** Pfeffer
- 2 EL** Paprikapulver
- 10** Wacholderbeere(n)
- 200 ml** saure Sahne
- 5 EL** Johannisbeerkonfitüre

Für 4 Personen

## Hirschgulasch



- 1 Kg Hirschgulasch
- 2 Mittelgroße Zwiebeln, fein gehackt
- 2 EL Preiselbeermarmelade
- 2 EL Tomatenmark
- 50 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht (Wasser für Gulasch verwenden)
- 0,2 L Rotwein
- 0,5 L Brühe
- Wildgewürz
- Salz und Pfeffer

1. Hirschgulasch ein paar Minuten bei direkter, hoher Hitze (220°C) scharf im Wok anbraten.
2. Das Fleisch aus dem Wok nehmen und ruhen lassen. Geschnittene Zwiebeln ebenfalls im Wok anbraten. Sobald diese glasig werden, Fleisch und Tomatenmark hinzufügen. Diese nun gemeinsam mit der Preiselbeermarmelade ca. 5 Minuten im Wok köcheln lassen.
3. Mit Rotwein ablöschen. Hierbei Rotwein schluckweise hinzugeben und immer erst einreduzieren lassen.
4. Sobald der Rotwein komplett aufgebraucht und einreduziert ist, Brühe und Wasser - in dem die Pilze eingeweicht worden sind - zum Fleisch geben und alles zusammen 1 Stunde bei indirekter, mittlerer Hitze (ca. 120°C) kochen lassen.
5. Nach einer Stunde die Steinpilze hinzugeben und das Hirschgulasch 1,5 bis 2 Stunden bei indirekter, mittlerer Hitze (ca. 120°C) weiter grillen. Nach Wunsch kurz vor Ende noch Karottenstücke hinzufügen. Mit Mandelsplittern garnieren.

# Hirschgulasch aus dem Römertopf BBQ Dutch Oven



- 1 Knoblauchzehe
- Suppengrün (Karotten, Knollensellerie, Lauch)
- 4 EL Tomatenmark
- 2 EL Mehl
- 500 ml Rotwein (trocken)
- 500 ml Wild-Fond
- 250 ml Rinder-Fond
- 2 Lorbeerblätter
- 2 TL Nelken
- 1 EL Wacholderbeeren
- 250 g Maronen (vorgekocht)
- Pfeffer, Salz, Thymian

Einen **Anzündkamin** mit Grillbriketts füllen und durchglühen lassen. Die glühende Kohle in der Mitte des Grills platzieren (am besten **Kohlekörbe** verwenden) und den **Römertopf BBQ Dutch Oven** direkt darüber platzieren.

Speck anbraten und wieder aus dem Topf nehmen. Hirschgulasch anschließend im ausgelassenen Fett portionsweise anbraten und wieder aus dem Topf nehmen. Warm halten.

Zwiebeln und Knoblauch klein hacken. Gemüse würfeln und zusammen mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenmark im **Römertopf BBQ Dutch Oven** andünsten. Angebratenen Hirschgulasch dazugeben und mit Mehl bestäuben.

Mit Rotwein ablöschen. Wild- und Rinderfond dazugeben, bis alles mit Flüssigkeit bedeckt ist. Lorbeerblätter und Wacholderbeeren dazugeben. Nelken, Pfeffer und Salz im Mörser fein zermahlen und ebenfalls dazu geben.

Nun die Kohle rechts und links im Grill platzieren, so dass unter dem **Römertopf BBQ Dutch Oven** keine Kohle mehr liegt und das Hirschgulasch langsam indirekt ziehen kann. Grill auf etwa 180 Grad Celsius regulieren (dafür am besten die Luftzufuhr am Grill auf minimale Stufe stellen) und alles ca. 2 – 2,5 Stunden schmoren. Etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit die Maronen hinzu geben.

Wenn ihr etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit die Maronen hinzu gebt, achtet auf die Flüssigkeit: Ist das Hirschgulasch noch sehr flüssig und ihr wollt keine Hirschgulasch-Suppe, lasst den Deckel einfach für die restliche Garzeit geöffnet, so dass die Flüssigkeit verdunsten kann. Ist es hingegen schon recht dickflüssig, könnt ihr die restliche Zeit mit geschlossenem Deckel weiterschmoren. Am besten zum Hirschgulasch passen Klöße und Rotkohl.

# Hirschgulasch mit Preiselbeeren



- 1,1 kg Hirschgulasch (Schulter oder Hüfte)  
in >2cm Stücke geschnitten
- 1 EL Öl
- 4-6 EL Tomatenmark  
die Hälfte zum Fleisch marinieren, der Rest für die Soße
- 4-6 TL Puderzucker
- 400 g Wurzelgemüse  
Knollensellerie, Karotten, Petersilienwurzel,...
- 2 Zwiebel(n)
- 500 ml Rinderfond
- 250 ml Rotwein
- 1 Bund Petersilie
- 200 g Champignons
- 5 Halbe Birnen (Dose)
- 1 EL Crème fraîche
- 100 ml Sahne
- 3 Lorbeerblatt
- 4 zerdrückte Pimentkörner
- 4 Wacholderbeeren
- 1 Zweig Thymian
- 1 Stange Zimt
- 1 kl. Glas Preiselbeeren

Nimm das Fleisch 30 Minuten vor Kochbeginn aus dem Kühlschrank. Reibe das Hirschgulasch innen und außen gründlich mit der Hälfte der oben beschriebenen Menge Tomatenmark ein. Wasche das Wurzelgemüse, putze die Pilze. Schneide die Pilze in Viertel und das Wurzelgemüse sowie die Zwiebeln in grobe Stücke. Die Pilze brauchst du erst später. Erhitze in einem großen Bräter das Öl.

Gib das Wurzelgemüse in den erhitzten Bräter und brate es im Öl scharf von allen Seiten an. Schiebe das Gemüse an den Rand und brate nun das Hirschgulasch an. Bei Bedarf kippe etwas Öl nach. Jetzt gehts ans Karamellisieren, was für die Soße und auch für deren Farbe fantastisch ist. Schiebe dazu auch das Fleisch auf die Seite und verteile in die Mitte des Bräters den Puderzucker. Lass ihn hellbraun karamellisieren. Lösche mit einem kleinen Schluck des Rinderfonds ab und rühre das restliche Tomatenmark ein. Lass das Ganze etwas köcheln und rühre gelegentlich um.

Jetzt gießt du mit dem restlichen Rinderfond auf. Der Wein kommt erst nach 1 Stunde schmoren hinzu. Warum? Während du bei anderen Fleischgerichten gleich mit Wein ablöscht, würde der Wein am Anfang das Wild zu bitter machen.

Lass das Wild nun eine Stunde bei kleiner Flamme und gekipptem Deckel im Bräter schmoren. Nach dieser Zeit kannst du mit Rotwein aufgießen und 1 EL Preiselbeeren zugeben. Jetzt kommen auch die Champignons, eine halbe Dosenbirne, Lorbeerblätter, Piment- und Wacholderkörner, die Zimtstange und der Zweig Thymian hinzu.

Nach nun insgesamt 2 bis 2,5 Stunden schmoren sollte dein Hirschgulasch fantastisch vorbereitet sein. Rühre noch etwas Crème fraîche unter und schmecke mit Salz und Pfeffer ab. Ob du das Gemüse aus der Soße siebst oder nicht bleibt dir überlassen. Gerade die geschmorten Zwiebeln schmecken fantastisch. Richte das Gulasch mit Spätzle, Blaukraut, einer Scheibe Orange und einer mit Preiselbeeren gefüllten Birne an. Streu gehackte Petersilie dazu und mische aufgeschäumte Sahne unter die Soße.

Serviere dazu am Besten den Rotwein, den du auch zum Kochen verwendet hast.

Guten Appetit!

## Hirschkarree mit Aprikosen



500 Gramm	Hirschkarree
2 Zweig	Rosmarin
2 Esslöffel	Rapsöl
2 Gramm	Butter
10 x	Aprikosen
50 Gramm	Zucker
50 Gramm	Butter
100 Milliliter	Weißwein
1 Teelöffel	Kreuzkümmel

1. Backofen auf 100 Grad Celsius vorheizen. Hirschkarrees waschen, abtrocknen und parieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Rosmarinzweige mit in die Pfanne legen. Hirschkarrees von allen Seiten gut anbraten lassen. Aus der Pfanne nehmen und in eine feuerfeste Form legen. Fleisch in den Ofen schieben und das Fleisch zirka 15 bis 20 Minuten sanft garen lassen.

2. Aprikosen schälen und in Viertel schneiden. Zucker in einer Pfanne langsam erhitzen und karamellisieren lassen. Butter hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen und den Zucker auflösen lassen. Aprikosen hinzugeben und zirka fünf Minuten köcheln lassen. Kreuzkümmel hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte der Aprikosen aus dem Sud nehmen und beiseite legen. Die restlichen Aprikosen weich kochen und anschließend zu einer dicklichen Soße pürieren.

3. Hirschkarrees aus dem Ofen nehmen und etwas ruhen lassen. Aprikosen und Fruchtsoße zum Fleisch servieren.

# HIRSCHGULASCH MIT ROTWEIN UND SPECK



- 1,5 kg Hirschfleisch
- 1 Tiroler Speck g.g.A. Bauchspeck
- 2 EL Butterschmalz
- 3 große Zwiebeln
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Mehl
- 250 ml kräftiger Rotwein (z.B. Rioja oder Shiraz)
- 400 ml Wildfond
- 3 Lorbeerblätter
- 8 Wacholderbeeren
- 4 EL Johannisbeergelee
- 50 ml Sahne

1. Den Tiroler Speck g.g.A. Bauchspeck in kleine Würfel schneiden, in einem heißen Schmortopf auslassen und danach wieder herausnehmen. Das Speckfett geben und das gewürfelte Hirschgulasch dazu die Fleischmenge am besten in 3 Etappen braten, immer erst wenden, wenn die Unterseite braun und knusprig ist. Salzen und pfeffern.

2. Das Fleisch herausnehmen und die gewürfelten Zwiebeln im Bratfond kurz mitbraten. Das Tomatenmark dazugeben und kurz anschwitzen. Alles mit Mehl bestäuben und unter Rühren anschwitzen. Das Fleisch samt Fleischsaft wieder dazugeben, alles gut verrühren und den Wein, einen halben Liter Wasser sowie den Fond angießen, sodass sich die Bratrückstände gut vom Topfboden lösen. Lorbeerblätter und Wacholderbeeren dazugeben. Wenn man für die Gewürze einen Teefilter aus Papier oder ein Gewürz-Ei benutzt, lassen sie sich am Ende leichter herausnehmen.

3. Alles aufkochen lassen und ca. 1,5 Stunden schmoren. Danach die Gewürze herausnehmen, die Speckwürfel nach Belieben wieder dazugeben, mit dem Gelee abschmecken (gut schmeckt es auch, wenn man 1 Stunde vor Garzeitende eine Handvoll getrocknete Cranberries untermischt und mitschmort) und das Gulasch weitere 15 Minuten schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sahne unterrühren.

## Hirsch-Karree mit Pilz-Senf-Kruste



1 Kilogramm	Hirsch-Karree
150 Gramm	Pfifferlinge , alternativ Champignons, Steinpilze etc.
1 Becher	Semmelbrösel
1 x	Eigelb
1 Bündel	Rosmarin
1 Teelöffel	Senf , mittelscharf
1 Bündel	Rosenkohl
1 Bündel	Kirschtomaten
1 Bündel	Kartoffeln
1 Zehe	Knoblauch
1 Teelöffel	Honig

1. Das Karree weitestgehend von Sehnen und Silberhaut befreien. Mit Salz und etwas Zucker würzen. In Butterschmalz runderherum anbraten.
2. Für die Kruste ein Eigelb, gehackte Pfifferlinge, einen Teelöffel Senf, Semmelmehl, eine Prise Salz und Pfeffer und gehackten Rosmarin vermengen bis eine klebrige Masse entsteht.
3. Den Backofen auf 160 Grad Celsius vorheizen. Das angebratene Karree in einer feuerfesten Form platzieren und mit der Mischung belegen. Nun zirka eine Stunde auf der mittleren Schiene backen bis die Kerntemperatur knapp 60 Grad Celsius erreicht. Die Garzeit hängt stark vom Gewicht des Karrees ab: Ein Bratenthermometer hilft, den richtigen Garpunkt zu ermitteln.
4. Kartoffeln schälen, Rosenkohl von den äußeren Blättern befreien. Kartoffeln kochen bis sie noch leicht bissfest sind, den Rosenkohl in Salzwasser köcheln lassen bis er ebenfalls noch leicht bissfest ist, anschließend in Eiswasser abschrecken.
5. Nun die Kartoffeln, Rosenkohl und Kirschtomaten in Butter anrösten, mit Salz, Pfeffer, Rosmarin, Knoblauch und etwas Honig würzen.

## Hirschmedaillons mit Birnenchutney



4 x	Hirschmedaillons
4 Scheibe	Speck
8 Blatt	Salbei
1 x	Wildgewürz
1 x	Zwiebel
30 Gramm	Ingwer , frisch
0.5 Zehe	Knoblauch
2 Esslöffel	Olivenöl
100 Gramm	Rohrzucker
100 Milliliter	Weißweinessig
1 x	Orange , Saft und Schale
30 Gramm	Rosinen
1 x	Zimtstange
500 Gramm	Birnen
1 x	Gewürznelke, Sternanis, Lorbeerblatt, Chilischote
1 x	Salz

Zwiebel schälen, in Streifen schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen, fein würfeln. Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in heißem Öl andünsten, mit Zucker bestreuen, karamellisieren lassen, mit Essig ablöschen. Orangensaft und Schale, Rosinen, Zimt, Nelke, Lorbeer, Sternanis und Chili zugeben. Geschälte, in Stücke geschnittene Birnen mit etwas Salz hinzufügen. Einkochen, bis die Mischung eine sämige Konsistenz hat. Chutney mit Salz und Zucker abschmecken, abkühlen lassen.

Grill vorbereiten. Hirschmedaillons mit jeweils einer Scheibe Speck umwickeln, dabei je zwei Salbeiblätter mit festbinden. Salzen und pfeffern und mit Wildgewürz betreuen. Fleisch von beiden Seiten jeweils zwei Minuten anbraten, dann bei indirekter Hitze zehn Minuten weitergrillen. Vom Grill nehmen und zirka fünf Minuten ruhen lassen.

## Hirschroulade mit roter Zwiebelmarmelade



800 Gramm	Hirschoberschale
300 Gramm	Rote Zwiebeln
30 Milliliter	dunkler Balsamicoessig
30 Milliliter	Roter Portwein
200 Milliliter	Rotwein
1 x	Zucker, Salz, Pfeffer, Lorbeer, Nelken, Wacholder, Rosmarin, Thymian,

### Roulade

Die Oberschale vom Hirsch (Schmaltier/Schmalspießer) in Scheiben schneiden und mit dem Fleischklopfer flach klopfen. (Am besten zwischen Klarsichtfolie oder einen aufgeschnittenen Vakuumbutel legen, damit die Fasern nicht auseinanderreißen.)

### Zwiebelmarmelade

Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf einen Löffel Olivenöl erwärmen und Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Mit Essig, Portwein und Rotwein ablöschen. Die Kräuter und Gewürze in ein Tee-Ei geben und mit auskochen. Die Flüssigkeit reduzieren bis fast nichts mehr da ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

### Zubereitung

Jetzt die Rouladen mit der "Zwiebelmarmelade" bestreichen und einrollen. Am besten mit einem Metallspieß verschließen, da Holz schnell verbrennt. Die Roulade auf den heißen Grill geben und von allen Seiten garen bis sie knusprig braun ist. Wenn das Fleisch innen noch leicht rosa sein soll, darf eine Kerntemperatur von 60 Grad Celsius nicht überschritten werden (dazu am besten einen Kernfühler verwenden).

## Hirschrücken im Heubett



700 Gramm	Dammhirschrücken
1 x	Wiesenheu , Drei Handvoll. Alpwiesenheu kann im Internet bestellt werden
1	Kilogramm Topinambur
2 x	Schalotten
2 Zehe	Knoblauch
2 Zweig	Rosmarin
1 Liter	Gemüsebrühe
2 Stück	Speck , durchwachsen, geräuchert
30 Gramm	Walnüsse , gehackt
50 Gramm	Lauch
2 Esslöffel	Butter
1 Bündel	Petersilie
1 Schluck	Olivenöl
1 x	Salz und Pfeffer

1. Den Hirschrücken säubern und parieren, also von Sehnen befreien. Tipp: der Metzger des Vertrauens kann dies übernehmen.
2. Das Heu in einer Schüssel mit wenig warmen Wasser anfeuchten und verkneten. In einer großen Bratform oder einem Blech das Heu mittig verteilen. Den Hirschrücken darauf legen und mit zwei Esslöffel Öl bestreichen. Wer möchte streute noch jeweils fünf grob zerstoßene Wachholder und Pimentbeeren darüber.
3. Das Fleisch im Ofen bei 75 Grad Celsius (Umluft) 1,5 Stunden garen. Tipp: Mit einem Kerntemperaturfühler lässt sich genauer arbeiten. Bei 60°C Kerntemperatur das Fleisch aus dem Ofen nehmen.
4. In der Zwischenzeit die Topinamburknollen mit einer Stahlbürste mit viel Wasser kräftig abrubbeln. Dann in mundgerechte Stücke schneiden. Also je nach Größe vierteln oder achteln.
5. Die Topinamburstücke auf zwei Pfannen verteilen. In jede Pfanne ein Esslöffel Butter, ein Esslöffel Öl, ein Stück Speck, Salz, Pfeffer, ein Zweig Rosmarin, eine Schalotte und eine Knoblauchzehe legen. Mit jeweils 0,5 Liter Gemüsebrühe angießen. Deckel aufsetzen und zum Kochen bringen. Dann Temperatur zurückschalten und bei mittlerer Hitze zirka 20 Minuten gar kochen. Deckel abnehmen und mit einem Zahnstocher prüfen ob die Topinambur weich sind. Die Flüssigkeit sollte nach der Garzeit verdampft sein. Vor dem Servieren mit Petersilie, Lauchstreifen und gehackten Walnüssen bestreuen.
6. Das Hirschfleisch vor dem Servieren salzen und in einer großen Pfanne oder auf dem Grill rundherum anbraten. Das dauert zirka drei bis vier Minuten. Erst auf dem Teller oder im Gusspfännle pfeffern.

## Hirschrückenfilet mit Schwarztrüffel-Pekannuss-Kruste, Orangen-Blattspinat und weißem Trüffel



600 Gramm	Hirschrückenfilet
7 Esslöffel	fein gehackte schwarze Trüffel
3 Esslöffel	fein gehackte Pekannusskerne , alternativ Walnusskerne
1 Teelöffel	Fleur de Sel
4 Esslöffel	Semmelbrösel , am besten Walnussbrot
5 Esslöffel	Butter
0 keine Einheit	Salz und Pfeffer
4 keine Einheit	Hand voll junge Spinatblätter
0.5 Scheibe	Lardo , 3 mm dick
2 keine Einheit	Schalotten
2 Esslöffel	Butter
1 Löffelspitze	Muskatnuss
1/3 Teelöffel	Bio-Orangen- und Zitronenschalen
5 Teelöffel	gehobelte weiße Trüffel

Den Backofengrill vorheizen. Das Filet in vier Portionsstücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze rundherum gut anbraten, herausnehmen und kurz ruhen lassen.

Währenddessen schwarze Trüffel, Pekannüsse, Fleur de Sel, zerlassene Butter und so viel Semmelbrösel vermischen, bis eine Masse von der Konsistenz eines Pestos entsteht. Das Fleisch auf einer Seite mit der Trüffel-Nuss-Mischung 5-8 mm dick bestreichen und mit den Händen leicht andrücken. Das Fleisch in eine feuerfeste Form legen und unter dem heißen Grill auf mittlerer Schiene 6-10 Minuten garen, bis die Kruste schön gebräunt ist. Herausnehmen, aus der Form heben und auf einem angewärmten Teller ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne die Butter mit 1 Msp. Fleur de Sel erhitzen und die Lardo- und Schalottenwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig schwitzen. Den Spinat dazugeben und in der Pfanne kurz zusammenfallen lassen. Mit Orangen- und Zitronenabrieb sowie der Muskatnuss abschmecken und nach Belieben mit Fleur de Sel und Pfeffer nachwürzen.

Auf den Tellern mittig den Spinat anrichten, das Hirschrückenfilet auflegen und das Ganze mit weißen Trüffelhobeln bestreut servieren.

## Hirschrückensteaks im Speckmantel mit Kürbisspalten und Kräuterseitlingen



800	Gramm	Hirschrücken , ausgelöst
12	Scheibe	Speck , durchwachsen
1	x	Hokkaidokürbis
500	Gramm	Kräuterseitlinge
1	Schuss	Portwein
1	Bündel	Rosmarin , frisch
1	Bündel	Petersilie
1	Teelöffel	Koriandersamen
2	Esslöffel	Butter
1	Schuss	Olivenöl
1	Prise	Salz, Pfeffer und Zucker

1. Den Hokkaidokürbis samt Schale in Scheiben schneiden. Dazu den Kürbis halbieren, das Innere mit einem Löffel auskratzen und beide Hälften mit einem großen Messer in ca. 1 cm dicke Spalten schneiden. Die Kürbisspalten mit Öl beträufeln und mit den gemörsterten Koriandersamen, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180-190 Grad ca. 20 Minuten backen.

2. Für die Vorbereitung der Hirschrückenmedaillons, wird der Rücken von den Knochen gelöst. Dabei mit einem scharfen Messer an den Rippen entlang schneiden und anschließend die Silberhaut entfernen. Hirschrückenfleisch in dreifingerbreite Scheiben schneiden und zur Seite stellen.

3. Rosmarin gleichmäßig auf dem Speck verteilen, dann die Fleischstücke mit den Speckstreifen einwickeln und mit Küchengarn fixieren. Beide Seiten salzen und die Medaillons in einer Pfanne mit zerlassener Butter anbraten bis sie knusprig sind und der Speck knusprig ist. Das Fleisch zum Warmhalten und Garen bei 120 Grad in den Ofen stellen. Rosmarinzweige in dem in der Pfanne verbliebenen Bratensaft schwenken, etwas Pfeffer, mit Portwein ablöschen und eindicken lassen. Dies ergibt eine sehr leckere Soße zum Fleisch.

4. Den restlichen Speck in Würfel schneiden und zusammen mit den Schalotten in einer zweiten Pfanne kurz anbraten. Anschließend die in Streifen geschnittenen Seitlinge dazu geben, zum Schluss mit Petersilie, Pfeffer und Salz abschmecken.

5. Kürbis und Hirschrücken aus dem Ofen nehmen und auf einem Teller zusammen mit den Seitlingen anrichten. Das Fleisch mit etwas Bratensauce und bei Bedarf mit etwas Rosmarin garnieren.

6. Zu diesem leckeren Herbstgericht passt ein kraftvoller Rotwein, beispielsweise ein würziger Cabernet Sauvignon!

## Hirschsteaks mit Focaccia



1 x	Unterschale vom Rotwild
1 Packung	getrocknete Tomaten
1 Packung	Oliven , entkernt
1 x	Rote Zwiebel
1 Bündel	Basilikum
3 Zweig	Rosmarin
1 x	Limette
260 Gramm	Dinkelmehl
0.5 Packung	Hefewürfel
75 Milliliter	Milch
100 Gramm	Butter
150 Gramm	Magerquark
150 Gramm	saura Sahne
1 x	Olivenöl
1 Esslöffel	Butterschmalz
1 x	Salz, Pfeffer
1 Teelöffel	Chiliflocken
1 Esslöffel	Honig
1 Teelöffel	Senf

1. Selbst getrocknete Kirschtomaten: Tomaten halbieren und mit Meersalz würzen. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen und für vier Stunden bei 80 Grad Celsius trocknen. Die Backofentür durch einen Kochlöffel einen Spalt offen lassen. Ein paar Zweige Thymian, Rosmarin und zwei drei Knoblauchzehen verleihen Tomaten und Küche ein Aroma der Provence.

2. Focaccia: Mehl und einen Teelöffel Salz mischen. Die Milch erwärmen und die Hefe untermischen bis sie vollständig aufgelöst ist. Die weiche Butter und Milch nun zum Mehl geben und mit den Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Abgedeckt für 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend den Teig zu einem ovalen Fladen ausrollen. Mit dem Finger Mulden eindrücken, Oliven, getrocknete Tomaten, Zwiebelringe und ein paar Rosmarinzweige darauf verteilen. Erneut abgedeckt für 30 Minuten gehen lassen. Die Oberfläche leicht mit Olivenöl beträufeln. Im Backofen bei 180 Grad Celsius (Umluft) für 25 bis 30 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3. Hirschsteaks: Die Rotwildunterschale in daumendicke Steaks schneiden. Für die Marinade einen guten Schuss Öl, einen Esslöffel flüssigen Honig, einen Teelöffel Senf, einen Teelöffel Pfeffer und Chiliflocken sowie ein paar Spritzer Limettensaft vermischen. Die Steaks in einen Vakuum- oder Gefrierbeutel geben und die Marinade dazugeben. Für vier Stunden ziehen lassen gelegentlich den Beutel wenden. Nun die Steaks trocken tupfen und die Marinade weitestgehend entfernen. In einer Pfanne Butterschmalz zerlassen. Bei starker Hitze die Steaks max. eine Minute je Seite anbraten. Nun im Backofen bei 160 Grad Celsius weitere zehn bis 12 Minuten ziehen lassen.

4. Dip: Magerquark und saure Sahne mischen. Gehackte Basilikumblätter, Rosmarinnadeln und Kirschtomaten untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Je nach Belieben kann der Dip auch fein püriert werden.

## Ossobuco vom Rotwild mit Topinambur



4 x	Läufe vom Rotwild
200 Milliliter	Wildfond
2 x	Schwarzbier , 0,33 Liter
1 Packung	Kirschtomaten
1 Packung	Champignons
1 Bündel	Petersilie
10 x	Topinamburknollen
3 Zweig	Thymian und Rosmarin
1 x	Zucker, Salz, Pfeffer
1 Flasche	Rapsöl

1. Die Läufe vom Rotwild in zirka fünf bis sieben Zentimeter starke Beinscheiben sägen. Dazu am besten den Metzger des Vertrauens aufsuchen (nur eigens dafür geeignete Knochensägen verwenden und nur durch geschultes Personal sägen lassen).
2. Den DutchOven in der Glut vorheizen. Die Silberhaut der Beinscheiben einschneiden, so dass diese sich beim anbraten nicht zusammenzieht. Mit Salz, Pfeffer sowie Zucker würzen und in Rapsöl rundherum anbraten. Halbierte Champignons und Kirschtomaten dazugeben. Nun mit Wildfond und Schwarzbier ablöschen. Das Fleisch sollte von der Flüssigkeit leicht bedeckt sein. Den DutchOven verschließen und das Gericht zirka zweieinhalb Stunden in der Glut schmoren lassen. Aufpassen, dass genügend Flüssigkeit im Topf ist!
3. Topinambur mit einer Bürste gründlich reinigen, nicht schälen. Nun in Scheiben schneiden und ebenfalls in Öl anbraten bis das Knollengemüse goldgelb und knusprig ist.
4. In den letzten Minuten den Deckel vom DutchOven entfernen und die Flüssigkeit bis zur gewünschten Sämigkeit einkochen lassen. Erneut mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Die Beinscheiben und Topinambur auf einem Teller anrichten und mit Petersilie verfeinern.

## Rotwild- Rotkohlroulade



1 x	Rotkohl , Kopf
500 Gramm	Hackfleisch vom Rotwild
1 x	Wildschweinspeck
400 Milliliter	Wildfond , alternativ Gemüsebrühe
1 Schuss	Rotwein
1 x	Rote Zwiebel
1 Bündel	Thymian
1 x	Paprika Edelsüß , Würzpulver

1. Den Rotkohlkopf in heißes Wasser geben und für acht bis zehn Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die Blätter weich werden. Nun den Kohlkopf unter eiskaltem Wasser abschrecken. Den festen Strunk entfernen. Die Blätter vorsichtig vom Kopf lösen ohne dass diese einreißen. Anschließend die einzelnen Blätter abtropfen lassen.
2. Das Rotwild-Hack mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, einer gehackten Zwiebel, etwas Thymian und Knoblauch würzen. Tennisball-große Hackbällchen formen und mittig auf die Rotkohlblätter geben. Die Blätter zu Rouladen einschlagen und mit Wildschweinspeck ummanteln, so dass sich die Blätter nicht allein öffnen. Ggf. mit Zahnstochern fixieren.
3. Die Rouladen in Butterschmalz rundherum anbraten. Mit etwas Rotwein ablöschen, einreduzieren lassen und anschließend den Wildfond in die Pfanne gießen. Nun abgedeckt für zirka 45 Minuten bei kleiner Flamme schmoren lassen.
4. Die Rouladen aus der Pfanne nehmen und die Soße bei hoher Hitze einkochen lassen oder mit Mehl abbinden. Ggf. mit Salz, Pfeffer, Zucker und Sahne abschmecken. Dazu passen Kartoffeln oder Klöße.

# Damwild-Rollbraten



- 1 kg Damwild Nacken
- 3 EL Cayennepfeffer
- 2 EL Meersalz
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Stück Zwiebel
- 2 Stängel Rosmarien frisch
- 2 Stängel Thymian frisch
- 1/2 Bund Schnittlauch frisch
- 1 Schuss Rapsöl
- 2 EL Senf
- 50 g Mandeln gemahlen
- 50 g Hartkäse gerieben z.B. Grana Padan
- 100 g Tomatenmark
- 200 ml Rotwein
- nach Bedarf Wildfond
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Zucker

1. Nacken im Schmetterlingschnitt aufschneiden, mit Senf einstreichen, Knoblauch, Zwiebeln, Kräutern, Mandeln und Käse füllen, rollen und wickeln. Nach Bedarf würzen und mit Rosmarin spicken.
2. Dutch oven vorheizen, Rollbraten von allen Seiten scharf anbraten und mit Zwiebeln, Tomatenmark, Rotwein und ggf. Fond hinzufügen.
3. Bei kleiner Temperatur den Braten auf 68°C Kerntemperatur ziehen.
4. Sauce abseihen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

## Rotwildfilet im Wirsingblatt



500 Gramm	Hirschfilet
	Meersalz
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
	Bratbutter/Butterschmalz zum Braten
1 Deziliter	oder 100 g Rahm/Süße Sahne
1 x	Scheibe Toastbrot , klein gewürfelt
1 x	Bio-Orange , einige Zesten
1 Deziliter	oder 100 ml Wildsauce
1 Teelöffel	grobkörniger Senf
0.5 Deziliter	oder 50 ml Schlagrahm/-sahne
1 Teelöffel	Rum
1 x	Apfel
4 x	Shiitake
1 x	kleiner Romanesco
	feines Meersalz

Beim Hirschfilet von der Spitze 100 g abschneiden und klein würfeln. Die Fleischwürfelchen mit Rahm, Toastbrot, Orangenzesten und Rosinen vermengen, mit Cayennepfeffer und Kräutersalz würzen, zugedeckt in den Kühlschrank stellen und 1 Stunde durchkühlen lassen.

Das Hirschfilet mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, Filet darin rundherum kräftig anbraten, auf einem Teller erkalten lassen.

Von den Wirsingblättern die Mittelrippe entfernen, Blätter im Salzwasser blanchieren, im Eiswasser (Wasser mit Eiswürfeln) abkühlen, zum Trocknen auf Küchenpapier legen.

Wirsingblätter auf einem Küchentuch zu einem Rechteck in der Größe des Hirschfilets auslegen, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Die Hirschwürfelchen im Cutter fein hacken, das Brät auf dem Wirsing austreichen. Filet darauf legen, satt einrollen, mit Küchenschnur zu einer Roulade binden.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, die Roulade darin rundum anbraten. In der Mitte in den vorgeheizten Ofen schieben, bei 180 °C 15 Minuten braten. Aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten stehen lassen.

Apfel mit Schale vierteln und entkernen, Fruchtviertel in Achtel oder kleiner schneiden. Pilze in Streifen schneiden. Romanesco in kleine Röschen brechen. Äpfel, Pilze und Gemüse in der Bratbutter braten, mit Kräutersalz würzen.

Die Wildsauce in der Fleischbratpfanne aufkochen, Bratsatz auflösen, den Senf beifügen, kurz vor dem Servieren mit Schlagrahm und Rum verfeinern.

Die Roulade aufschneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit wenig feinem Meersalz bestreuen. Das Filet mit dem Gemüse-Pilz-Frucht-Potpourri umgeben, dieses mit wenig Sauce beträufeln. Mit Schnittlauch garnieren. Restliche Sauce separat servieren.

# Hirschgulasch ungarisch



1 kg Hirschgulasch

2 große Zwiebeln

2 rote oder gelbe Paprika

1 Lorbeerblatt

6 Wacholderbeeren

1 EL Paprikapulver edelsüß

1 EL Öl

1/4 l Wasser

Salz

Dutch Oven innen einölen. Paprika und Zwiebel klein würfeln und mit dem Fleisch in den Dutch Oven geben. 20 Holzkohlebriketts zum Glühen bringen. 8 Briketts unter dem Dutch Oven platzieren. Fleisch, Zwiebel, Paprika anbraten. Mit Wasser aufgießen. Paprikapulver, Salz, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt hinzugeben. Umrühren. Deckel aufsetzen und mit den restlichen Briketts belegen. 90 Min. schmoren lassen.

Wer die Soße dunkler haben will, kann statt Wasser zum Aufgießen Rotwein verwenden.



# Hirschgulasch

500 g Hirsch  
6 Stk. Zwiebeln  
10 Stk. Pfefferkörner (schwarz)  
10 Stk. Wachholderbeeren  
5 Stk. Nelken  
8 Stk. Lorbeerblätter  
600 ml Rotwein  
etwas Olivenöl (mit hohem Rauchpunkt) etwas  
Preiselbeermarmelade (oder Waldfrüchtemarmelade)

- 1 Hirschfleisch waschen, trocken tupfen und klein schneiden.
- 2 Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden.
- 3 Hirschfleisch ca. 5 Min gut durchbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und Zwiebeln gut durchbraten.
- 4 Hirschfleisch und Zwiebeln zusammen geben.
- 5 Mit 250 ml Rotwein ablöschen und einkochen lassen.
- 6 Gewürze zugeben.
- 7 Wenn der Rotwein eingekocht ist, restlichen Wein reingeben und ebenfalls einkochen lassen.
- 8 Deckel drauf und bei geringer Temperatur für ca. 45 Min weiter köcheln lassen.
- 9 Als Beilage passen Spätzle oder Knödel!

# Hirschkalbsragout aus dem Dutch Oven



2 Kg	Hirschkalbskeule
2 Stück	Karotten
1 Stange	Lauch
1 Stück	Knollensellerie
2 Stück	Zwiebeln
1 Flasche	Rotwein
500 ml	Wild- oder Kalbsfond
2 – 3 EL	Johannesbeergelee
2 EL	Tomatenmark
etwas	Salz & Pfeffer zum würzen

Für dieses Rezept haben wir auf zwei Hirschkalbshaxen zurückgegriffen, Genauso gut kann man hier auch die Keule vom Hirschkalb verwenden. Dadurch das Haxen mit einigen Sehne versehen ist, haben wir uns die Mühe gemacht und die Haxen in die einzelnen Muskelstränge zerlegt und weitestgehend alle Sehnen und die Silberhaut entfernt. Anschließend schneiden wir das Fleisch in ca. 2 cm große Würfel. Hier sollte auf eine einheitlich Größe der Fleischstücke geachtet werden, damit das Fleisch gleichmäßig garen kann.

Anschließend schälen und würfeln wir die Karotten, Zwiebeln Sellerie in ca. 0,5 cm große Würfel. Den Lauch in gleichmäßigen Scheiben schneiden.

Wenn soweit alles Vorbereitet ist, wird der Dutch Oven auf hohe Temperatur gebracht, um das Fleisch kräftig anzubraten. Dann das Fleisch in den Dutch Oven geben und anbraten. Tipp: Wenn das Fleisch im Dutch Oven ist, nicht umrühren! Das Fleisch sollte erst für einige gewisse Zeit scharf angebraten werden, bevor man das erste Mal umrührt. Ansonsten zieht das Fleisch sehr schnell Wasser und macht das scharfe anbraten recht schwierig.

Wenn das Fleisch von allen Seiten eine schöne Farbe angenommen hat, werden die Karotten-, Zwiebel- und Sellerie-Würfel hinzu gegeben. Nachdem das Gemüse ebenfalls etwas Farbe bekommen hat, werden 2 EL Tomatenmark hinzu gegeben. Nun das Fleisch mit dem Gemüse und Tomatenmark gut durchmischen und etwas anrösten lassen.

Nun das Ganze mit Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit einreduzieren lassen. Diesen Vorgang kann ruhig zwei bis drei mal wiederholt werden. Anschließend den Wildfond, Johannesbeergelee und dem restlichen Rotwein hinzugeben. Hier darauf achten, dass das Fleisch vollständig mit Flüssigkeit bedeckt ist, ansonsten mit Rotwein oder Wasser au üllen. Jetzt kann man schon mal den Geschmack der Flüssigkeit probieren und bei Bedarf mit etwas Salz, Pfeffer oder Johannesbeergelee abschmecken. Je nach Geschmack, passen zum Wild auch sehr gut Johannesbeeren oder ein Lorbeerblatt.

Nun den Dutch Oven schließen und entsprechend viele glühende Greek Fire Holzkohle- Brikkets auf den Deckel legen, bis das Ragout zu köcheln anfängt.

Jetzt das Ganze mit dem Deckel schließen und für gute zwei Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist. An dieser Stelle muss allerdings darauf geachtet werden, dass immer genügend Flüssigkeit im Dutch Oven ist, da ansonsten der Fleisch am Boden anbrennt. Daher regelmäßig kontrollieren und bei Bedarf mit etwas Wein auffüllen. Gegen Ende der Garzeit wird der Lauch und optional noch etwas Petersilie hinzugeben.

Das Ragout ist fertig, sobald das Fleisch schön zart geworden ist. Danach wird das Ragout noch abgeschmeckt und mit Salz und Pfeffer nachgewürzt. Dadurch dass das Gemüse relativ klein gewürfelt wurde, verkocht es während der Garzeit und trägt zu einer leckeren sämigen Soße bei.



# Hirschragout aus dem Dutch Oven

800 g Hirschfleisch  
 40 g Fett  
 40 g Speck  
 100 g Wurzelgemüse  
 1 Stk. Zwiebel  
 125 ml Rotwein  
 250 ml Wildfond (auch vom Kalb möglich)  
 25 g Butter  
 25 g Mehl  
 1 TL Estragon-Senf  
 2 EL Preiselbeeren  
 etwas Zitronensaft  
 etwas Worcestershiresauce  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 70 ml Sahne (kann aber muss nicht)  
 etwas Zimt  
 40 ml Weinbrand

- 1 Zunächst das Fleisch würfelig schneiden, mit Salz und Pfeffer (auch fertiges Wildgewürz kann verwendet werden) nach Geschmack würzen und in heißem Fett sehr scharf anbraten. (Anbraten am Anzündkamin und App von @Masi)
- 2 Das Fleisch aus dem Dutch Oven nehmen und im Bratenrückstand den in Würfel geschnittenen Speck sowie das Wurzelgemüse braun werden lassen.
- 3 Grob würfelig geschnittenen Zwiebel hinzufügen und weiterrösten. Mit Rotwein ablöschen und mit Fond aufgießen. Fleisch wieder hinzufügen (mit 8 unten und 16 oben im 12er Dutch Oven) und etwa 60 Minuten lang weichdünsten.
- 4 In der Küche oder in einen 2. kleinen Dutch Oven, die Butter erhitzen und das Mehl darin bräunen lassen. Mit etwas Fond aus dem Dutch Oven kräftig sämig rühren. (Vorsicht es bilden sich leicht Klumpen) Diese "Einbrenn" der Sauce langsam unterrühren. Wer will kann auch die Sahne jetzt unterrühren. Tipp Ein Glas ca. 4 cl Weinbrand zum Abschmecken, schadet nicht! Weiters mit dem Saft einer halben Zitrone, Preiselbeeren, Zimt, Senf und Worcestersauce nachwürzen. Jetzt noch kurz (etwa 10 Minuten) ziehen lassen. \*\*\*\*\*Fertig ist das Hirschragout!
- 5 Tipp Zum Hirschragout passen am besten Semmelknödel oder Erdäpfelknödel. Außerdem kann man Preiselbeermarmelade in einer Pfirsichhälfte dazu servieren.

# Hirschragout vom Dutch

## Heute mal was Kleines aus dem Dutch Oven Deckel

Etwas Öl in den Deckel des Dutch Oven geben und ihn direkt auf die glühenden Kohlen legen. Wenn der Deckel Temperatur hat, den Hirschrücken von allen Seiten anbraten. Nach dem Anbraten kurz beiseitestellen.

Jetzt im Deckel die Zwiebeln anrösten, wenn diese schön Farbe haben, das Fleisch wieder hinzu geben und die Pilze hinzufügen. Alles ca. 10 Minuten braten, dann mit der Hälfte Rotwein ablöschen und diesen einkochen lassen. Wenn der Wein um die Hälfte eingekocht ist, kann man die Pflaumen hinzugeben. Denn Rest des Rotweins kann man jetzt auch noch angießen und wieder einköcheln lassen. Ganz zum Schluss, wenn alles reduziert ist, noch Petersilie, Liebstöckel und einen Schuss Sahne dazugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Das Ragout in die Törtchen füllen und servieren. Immer wieder lecker.



## Zutaten für 4 Portionen:

<b>300 g</b>	Hirschrücken, in 2 cm Würfel geschnitten
<b>1</b>	Zwiebel(n), gehackt
<b>400 ml</b>	Rotwein, trockener
<b>½ Bund</b>	Petersilie, gehackt
<b>1 Stängel</b>	Liebstöckel, gehackt
<b>4</b>	Königin Pasteten
	Salz und Pfeffer
<b>50 ml</b>	Sahne
<b>2</b>	Pflaume(n), klein geschnitten
<b>6</b>	Champignons, klein geschnitten



## Tagliatelle al cervo

300 g Hirschragout (oder anderes Wildragout) 1 Do.  
stückige Tomaten (ideal von Mutti)  
2 Stk. Knoblauch ((Zehen))  
30 g Speck  
1 EL Olivenöl  
1/2 Bech. Sahne  
etwas Thymian (nach Belieben)  
etwas Petersilie  
etwas Salz  
1 Msp. Pfeffer  
etwas Zucker  
10 EL Parmesan

- 1 Knoblauch schälen, fein hacken, ebenso den Speck, in dem Olivenöl in einer tiefen Pfanne oder im Dutch Oven anbraten
- 2 Die Tomaten aus der Dose hinzufügen, ebenso das Hirschragout. Eventuell mit einem guten Spritzer Rotwein verfeinern. Kräuter hinzufügen. 30 Minuten köcheln lassen.
- 3 Tagliatelle nach Packungsanweisung zubereiten, das Nudelwasser sollte gut gesalzen sein. Vor dem Abgießen eine Tasse Nudelwasser abschöpfen.
- 4 Die Nudeln abgießen und mit etwas vom Kochwasser vermengen, ebenso 2-3 EL zur Sauce geben.
- 5 Die Sahne zur Sauce geben, abschmecken und kurz aufkochen lassen. Bei Bedarf etwas Zucker zufügen.
- 6 Die Tagliatelle auf tiefe Pastateller geben und mit frisch geriebenen Parmesan bestreuen.

## Glasierte Hirschkeule in Rosmarinsauce



Die Hirschkeule von Haut und Sehnen befreien. Die Schale der Orangen abreiben, den Knoblauch schälen und klein hacken, die Rosmarinnadeln von den Stielen (diese nicht entsorgen) abstreifen und klein hacken. Die Orangenschale, den Knoblauch und Rosmarin mit 3 EL Öl vermischen und die Keule damit einreiben. Gut abgedeckt oder in einem geschlossenem Plastikbeutel mindestens 12 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

Zwiebel, Karotten und Lauch putzen und schälen und in Würfel schneiden (1/2 cm Kantenlänge). Das Gemüse in einem Topf in 1 EL Öl anschwitzen, Tomatenmark zugeben und mit Rotwein und Fleischbrühe ablöschen, Rosmarinzweige hinzufügen und kurz durch köcheln. Den Sud in eine feuerfeste Auflaufform geben, diese soll unter den Bratenkorb passen.

Den Grill vorbereiten für indirekte Hitze (160°C). Falls ein Holzkohlegrill verwendet wird, braucht man einen ½ Anzündkamin durchgeglühte Briketts.

Die Auflaufform indirekt auf dem Grill platzieren, den Bratenkorb darüber stellen. Die Keule aus dem Beutel oder der Schüssel nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und in den Bratenkorb geben. Indirekt grillen bis eine Kerntemperatur von 72°C erreicht und die Keule schön gebräunt ist.

Die Keule aus dem Grill nehmen und locker abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen (dabei steigt die Kerntemperatur noch um 3°C). In der Zwischenzeit die Sauce durch ein Sieb passieren und nochmal aufkochen und abschmecken (falls nötig noch etwas Orangensaft hinzufügen). Mit der Speisestärke abbinden.

1 kg Hirschkeule, ohne Knochen  
1 Zehen Knoblauch  
5 Zweige Rosmarin  
4 EL Rapsöl  
½ Stangen Lauch  
200 ml Rotwein  
1 EL Tomatenmark  
200 ml Fleischbrühe  
1 EL Speisestärke, angerührt  
mit 2 EL Orangensaft

## Hirschrücken mit Apfelscheiben und Kompott von roten Zwiebeln



Für die Marinade 2 EL Öl, Wacholderbeeren, Nelken, Knoblauchzehen und den Thymian mischen und das Fleisch damit einreiben (mindestens 4 Stunden marinieren).

Für das Kompott rote Zwiebeln in Öl anschwitzen und den Balsamico, Lorbeerblatt, Chilischote, brauner Zucker, 2 EL Öl und Salz, Pfeffer hinzufügen. So lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Grill mit keramischer Gussplatte für direkte und indirekte mittlere Hitze (180-200°C) vorbereiten.

In der direkten Zone den Hirschrücken von beiden Seiten 3 Minuten angrillen. Danach in die indirekte Zone schieben, bis eine Kerntemperatur von 52-55°C erreicht ist. Herunternehmen und locker abgedeckt etwa 5-10 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit ein bisschen Öl auf die Gussplatte geben und die Apfelscheiben auflegen, besprenkeln mit Calvados und Zimt. Sobald sie etwas weich sind, vorsichtig umdrehen und nochmals mit Calvados und Zimt bestreuen.

800 g Hirschrücken  
(küchenfertig) ohne Knochen

2 EL Öl

4 Stück Wacholderbeeren

2 Stück Nelken

2 Zehen Knoblauch

4 mittelgroße rote Zwiebeln (in  
halbe Ringe geschnitten)

2 EL roter Balsamico

1 Stück Lorbeerblatt

1/2 Stück Chilischote

50 g brauner Zucker

etwas Salz und Pfeffer

2 Stück Äpfel (geschält und  
Kerngehäuse entfernt, in 4  
Scheiben geschnitten)

50 ml Calvados Apfelbranntwein

etwas Zimt

## HIRSCHSTEAK



4	Stk	Hirschsteaks
4	EL	Öl
3	EL	Thymian (getrocknet)
5	Stk	Wacholderbeeren
12	Stk	Pfefferkörner

- 1 Das Fleisch mit Öl bestreichen. Thymian, Wacholderbeeren und Pfefferkörner im Mörser zerdrücken. Das Fleisch fest damit einreiben.
- 2 Zudecken und mind. 60 Minuten ruhen lassen.
- 3 Steaks auf den Grillrost legen und von jeder Seite ca. 5 Minuten grillen. Es soll je nach Geschmack beim durchschneiden in der Mitte noch ein wenig blutig sein.

### 📍Tipps zum Rezept

Schmeckt auch köstlich vom Wildschwein.

## Überbackene Rotwildsteaks mit Spargel



4 x	Rotwildsteaks vom Rücken
4 Esslöffel	Olivenöl
500 Gramm	weißer Spargel
1 Packung	Mozarella
4 x	Tomaten
1 Bündel	Bärlauch
30 Gramm	Parmesan , gerieben
1 Zehe	Knoblauch
20 Gramm	Pinienkerne
1 Schuss	Zitronensaft
1 x	Salz und Pfeffer

1. Ofen auf 200 Grad Celsius vorheizen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anbraten bis sie duften. Bärlauch waschen, gut abtrocknen und in grobe Streifen schneiden. Knoblauch schälen. Für das Pesto Bärlauch, Parmesan, Knoblauch, Pinienkerne und 2 Esslöffel Olivenöl mit dem Mixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Je nach Konsistenz noch etwas Olivenöl dazugeben.

2. Spargel schälen und das untere Ende der Stangen abschneiden. Spargel in kochendem Wasser zirka 15 Minuten bissfest garen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Mozzarella auch in Scheiben schneiden. Spargel aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen.

3. Zwei Esslöffel Öl in einer Pfanne heiß werden lassen, Rotwildsteak salzen und pfeffern und in der Pfanne bei starker Hitze von beiden Seiten jeweils zwei Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

4. Steaks mit Tomatenscheiben, Spargel und Mozzarella belegen. Im vorgeheizten Backofen 10 bis 15 Minuten gratinieren. Rotwildsteaks aus dem Ofen nehmen und mit dem Pesto beträufeln.