

100 % AUS
DER REGION

EIFEL WILD MANUFAKTUR

EST. 2016

Mediterraner Braten vom Hirsch

Zutaten (für 6 Personen):

4 Knoblauchzehen
Meersalz
2 EL gehackte Rosmarinblätter
10 schwarze Pfefferkörner
6 Wacholderbeeren
3 EL körniger Senf
6 EL Olivenöl
2 kg küchenfertige Hirschkeule
1 kg kleine Kartoffeln
500g Cherrytomaten
500g braune Champignons
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
500ml trockener Rotwein
2 EL eiskalte Butter

1 Den Knoblauch schälen, in dünne Scheiben schneiden und in Salz zerstoßen. Die Rosmarinblätter fein wiegen. Die Pfefferkörner und Wacholderbeeren in einem Mörser zerstoßen. Alles mit dem Senf und 2 EL Olivenöl zu einer Paste vermengen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, mit der Paste bestreichen und 30 Minuten ruhen lassen.

2 Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Kartoffeln schälen, die Tomaten waschen. Die Champignons putzen. Das Gemüse in einer großen Schüssel vermengen, salzen, pfeffern und mit 4 EL Olivenöl beträufeln. Noch einmal gründlich vermischen.

3 Das Fleisch in einen großen Bräter geben und das Gemüse um das Fleisch herum anordnen. Ca. 90 Minuten im Backofen garen, bis das Fleisch zart und das Gemüse gar und knusprig ist. Während der Garzeit immer wieder mit Rotwein und dem Bratenfond übergießen. Den fertigen Braten und das Gemüse auf einer großen Servierplatte anrichten und im Backofen warmhalten.

4 Den Bratenfond in einem Topf erhitzen, mit der Butter binden und getrennt dazu servieren.