Krustierter Hirschrücken

Ein Wildgericht vom Hirsch mit einer gewürzten Kruste aus Schwarzbrot, Ei und Rotwein. Für den saftigen Braten wird das Fleisch mit Speck im Ofen angebraten, dann mit Rotwein gar gezogen und schließlich mit einer Kruste überbacken. Die Kruste verleiht dem Braten einen schönen Anblick und zusätzliches Aroma.

Herkunft: Europa
Kategorie: Hauptspeisen, Wildfleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 1 ½ Stunde(n)



Krustierter Hirschrücken

Zutaten für 4 Portionen

1 Kilogramm Hirschrücken
¼ TL Gewürztes Salz für Wild
12 Wacholderbeeren
2 Scheibe(n) Speck
2 EL Öl
2 EL Butter
2 Zwiebel(n)
100 ml Rotwein
100 ml Wildfond

Für die Kruste

1 Ei(er)
125 g Schwarzbrot
2 TL Zucker
2 TL Butter
4 Pimentkörner
40 ml Rotwein
2 TL Cognac

Für die Sauce

¼ Liter Rotwein
4 EL Wildfond
80 g Schwarzbrot
½ TL Zitronenschale (gerieben)
2 EL Orangensaft
2 EL Zitronensaft
40 ml Cognac
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
2 Eigelb

Vorbereitung

Den Ofen auf 240 °C vorheizen. Die Zwiebeln schälen und fein hacken, die Wacholderbeeren zerkleinern. Den Hirschrücken parieren, mit dem gewürzten Salz und Wacholderbeeren gut einreiben und die Speckscheiben auflegen.

Zubereitung

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 Brühe aufgießen, die Hitze auf 175°C reduzieren und weitere 30 Minuten braten.

Inzwischen die Zutaten für die Kruste gut vermischen, das Ei zuvor verquirlen.

Oberhitze einschalten, die Speckscheiben abnehmen (warm halten, falls sie später mitserviert werden sollen). 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. Die Eiergelbe für die Sauce verquirlen, Rotwein, Wildfond, Schwarzbrotbrösel und Zitronenschale zugeben und alles sämig einkochen. Orangen- und Zitronensaft, Cognac untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Eigelben legieren.

© 2026 coquina.de