



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)

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



Krustierter Hirschrücken

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 Eigelbe 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.