Hirschrücken an Brombeersoße

Zutaten
(für 4 Portionen)

- ☐ 1 Hirschrücken (ca. 800 g)
- ☐ Meersalz
- ☐ Pfeffer
- ☐ 2 EL Olivenöl
- ☐ 6 Zweige Rosmarin
- ☐ 150 ml Rotwein
- ☐ 150 ml Wildfond
- ☐ 100 ml Brombeersaft
- ☐ 2 EL Joghurtbutter
- ☐ 1 Handvoll Brombeeren
- ☐ 500 m Gemüsefond
- ☐ 500 ml Hafermilch
- ☐ 250 g Maisgrieß (Polenta)
- ☐ Salz
- ☐ Piment d'Espelette
- ☐ 3 EL Öl zum Braten

Zubereitung Hirschrücken an Brombeersoße

Für die Rosmarin-Polenta die Rosmarinnadeln von zwei Zweigen abzupfen und fein hacken. Mit Fond und Hafermilch aufkochen. Polenta einrieseln lassen, dabei mit einem Schneebesen rühren. Bei milder Hitze unter Rühren ca. 5 Minuten kochen lassen. Polenta kräftig mit Salz und Piment d'Espelette würzen und in einer gefetteten Kastenform (Länge: 20 cm) glatt streichen. Form mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 6 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen. Polenta etwa 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.

Hirschrücken unter kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin von allen Seiten braun anbraten. Auf ein mit Backpapier und 2 Rosmarinzweigen belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 100°C in ca. 40 Minuten rosa braten.

Inzwischen den Bratensaft mit Rotwein, Fond und Brombeersaft ablöschen. Restlichen Rosmarin dazugeben und dann auf etwa 1/3 einkochen lassen. Gewürze herausnehmen. Kalte Butter unter die Soße rühren, nicht mehr kochen lassen. Brombeeren waschen, trocken tupfen und dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleisch aus dem Ofen nehmen und etwas ruhen lassen. Polenta aus der Form stürzen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Grillpfanne erhitzen. Polenta darin portionsweise in je 1 EL Öl auf jeder Seite 3-4 Minuten braten.

WildGenuss
NRW