

Hirsch-Rücken in Rotwein-Sahne-Soße mit Stampf-Kartoffeln

Für 2 Personen

250 g Hirschrückenfilet	400 g mehlig. Kartoffeln	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	50 g Butter	1 EL Butterschmalz
100 ml Milch	80 ml Sahne	150 ml Wildfond
150 ml Rotwein	50 g Rohrzucker	1 Zweig Rosmarin
1 Bund Petersilie	1 Bund Schnittlauch	3 Wachholderbeeren
1 Muskatnuss	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen und je nach Größe vierteln oder halbieren. Anschließend in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken und mit einer guten Prise Salz gar kochen. Die Zwiebeln abziehen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butter goldbraun braten. Anschließend Salz und Pfeffer zugeben. Die Muskatnuss reiben. Die Milch erhitzen und kräftig mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das Hirschrückenfilet waschen, trocken tupfen und von Sehnen befreien. Das Filet von beiden Seiten in dem Butterschmalz anbraten. Währenddessen die Wachholderbeeren und den Rosmarin dazugeben. Den Knoblauch abziehen, klein schneiden und ebenso in die Pfanne geben. Alles mit Rotwein, Fond und Sahne ablöschen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Rohrzucker abschmecken. Das Filet für den Rest der Zeit in den Ofen geben. Die Kartoffeln abgießen. Die geschmorten Zwiebeln und die heiße Milch zufügen und mit dem Kartoffelstampfer vermischen. Etwas Schnittlauch klein hacken und kurz vor dem Servieren zu dem Püree geben. Das Fleisch zusammen mit dem Püree und der Soße anrichten, mit der Petersilie garnieren und servieren.

Benedikt Börner am 28. Dezember 2011