

Hirsch-Rücken mit Preiselbeer-Birnen, Cognac-Soße

Für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

500 g Hirschrücken	2 Zehen Knoblauch	1 EL Butter
1 Zweig Rosmarin	1 EL Öl	Salz, weißer Pfeffer

Für die Cognacsauce:

1 Zitrone	3 EL saure Sahne	200 ml Wildfond
2 cl Cognac	1 EL Johannisbeerlikör	

Für die Preiselbeer-Birnen:

1 Birne	1 Zitrone	1 Orange
30 g Pancetta	1 Schalotte	4 EL Butter
2 Pakete Vanillezucker	2 EL Orangenmarmelade	1 EL Preiselbeerkonfitüre
1 EL Walnusskerne	3 Wacholderbeeren	1 Sternanis
$\frac{1}{2}$ TL Anissamen	4 Zweige Thymian	

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen Für die Preiselbeer-Birnen die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Zitrone auspressen und die Birnen mit etwas Saft beträufeln. Die Wacholderbeeren zerdrücken und darüber geben. In einer Pfanne zwei Esslöffel Butter erhitzen, den Vanillezucker hinzugeben und die Birnen leicht karamellisieren. Die Orange auspressen und mit dem Saft ablöschen. Den Sternanis, die Anissamen, die Orangenmarmelade, die Preiselbeerkonfitüre und die Thymianblättchen dazugeben und den Sud einkochen lassen. Den Pancetta in einer Pfanne auslassen. Die Walnüsse fein hacken und zum Pancetta geben. Die Schalotte abziehen, fein hacken und mit zwei Esslöffeln Butter zu den Walnüssen geben. Alles über die Birnen geben und die Birnen im Ofen warm halten. Den Rosmarin waschen, trocken tupfen und die Knoblauchzehen ungeschält andrücken. In einer Pfanne die Butter und einen Esslöffel Öl erhitzen. Den Hirschrücken auf beiden Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen, den Rosmarin und den Knoblauch dazugeben und kurz ziehen lassen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und 15 Minuten im Ofen rosa garen. Das Bratfett aus der Pfanne abgießen und mit Cognac ablöschen. Den Fond dazugeben und einkochen lassen. Die saure Sahne ebenfalls dazugeben und mit Johannisbeerlikör und Zitronensaft abschmecken. Durch ein feines Sieb streichen. Den Hirschrücken mit Preiselbeer-Birnen und Cognacsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Curt Regner am 09. Dezember 2014