

Hirsch-Rücken mit Rotwein-Soße, Semmel-Knödeln, Rotkohl

Für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

400 g Hirschrückenfilet	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin
8 Wacholderbeeren	2 EL Butter	neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

100 ml Sahne	125 ml Glühwein	100 ml Rotwein
125 ml Gemüsefond	2 Lebkuchen	1 Schalotte
$\frac{1}{2}$ TL Mehl	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin
Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Rotkohl:

1 Kopf Rotkohl	100 ml Glühwein	100 ml Rotwein
2 EL Zucker	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Semmelknödel:

3 altbackene Semmeln	1 Zwiebel	2 Eier
50 g Butter	250 ml Milch	3 EL Mehl
2 EL glatte Petersilie	2 EL neutrales Öl	1 TL Salz
Pfeffer		

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Hirschrücken Fleisch waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern und in heißem Öl und Butter rundherum anbraten. Thymian, Rosmarin und zerdrückte Wacholderbeeren zugeben und in der Butter aufschäumen lassen. Hirschrücken mit übrigem Pfanneninhalte im Ofen circa 20 bis 25 Minuten garen. Danach abdecken und ruhen lassen.

Für die Sauce Schalotte abziehen und etwa die Hälfte fein hacken. Schalotte im Bratensatz glasig andünsten und mit einem halben Teelöffel Mehl bestäuben. Mit Glühwein, Rotwein, Gemüsefond und Sahne angießen. Lebkuchen in Bröseln, Rosmarin und Thymian zugeben und einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Durch ein Sieb geben.

Einen halben Kopf Rotkohl auf der Küchenreibe in dünne Streifen hobeln und in einem Topf in Olivenöl anbraten. Mit Zucker bestreuen und circa fünf Minuten karamellisieren lassen mit Rotwein und Glühwein ablöschen und 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Semmelknödel in einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Zwiebel abziehen, kleinwürfeln und in etwas Öl glasig dünsten. Milch und Butter jeweils erhitzen. Petersilie zupfen und kleinhacken. Semmeln kleinwürfeln und in eine Schüssel geben. Mit warmer Milch übergießen. Zwiebeln, Eier, Milch, Salz und Pfeffer zufügen und alles zu einer glatten Masse verarbeiten. Mit nassen Händen Knödel formen. Ins heiße Wasser einlegen und 20 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln.

Den Hirschrücken mit Rotweinsauce, Semmelknödeln und Rotkohl auf Tellern anrichten und servieren.

Heidi Becher am 10. Dezember 2015