

Hirschbraten

Zutaten:

ca. 1,2 Kg Hirschbraten
80 g Speck, Pfeffer, Salz
1 Bund Suppengemüse
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
6-8 Wachholderbeeren
5 Pfefferkörner
1 Nelke
1/8 L schwarze Johannesbeersaft
1/4 L Bratenfond
Butter
100 g Kranbeeries
2 Dose Pfifferlinge
1/4 L Wasser
2 TL Stärke
600 g Spätzle
1 Dose Birnen halbiert
100 g Sahne
Preiselbeeren

Zubereitung:

Da Hirschbraten nicht von Fett durchzogen ist, sollte man ihn mit fettem Speck spicken, damit er beim Braten im Ofen nicht austrocknet. Den Backofen auf 200° vorheizen. Hirschbraten unter fließend Wasser abspülen und mit Küchenpapier trockentupfend. Weißen Speck in dünne Scheiben schneiden. Die Hälfte vom Speck in einem Bräter kräftig ausbraten und die ausgebratenen Speckscheiben wieder herausnehmen. Den Hirschbraten ringsum mit Pfeffer und Salz würzen und im ausgelassenen Speckfett ringsum kräftig anbraten. Den Hirschbraten aus dem Bräter nehmen und auf einen tiefen Teller legen. Suppengemüse putzen, in grobe Würfel schneiden und im Bratenfett anbraten. Eine Zwiebel pellen, vierteln und in den Bräter legen. Ein Lorbeerblatt, Wachholderbeeren, Pfefferkörner und eine Nelke zufügen und den Bratensatz mit schwarzem Johannesbeersaft ablöschen. Die Hälfte vom Bratenfond angießen und den Hirschbraten mit aufgefangenem Fleischsaft wieder in den Bräter legen. Den Hirschbraten mit den restlichen Speck spicken und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 45 Minuten braten. Dabei nach und nach den restlichen Bratenfond zugießen. Nach den 45 Minuten die Speckscheiben entfernen. Butter in eine Pfannchen geben und auf niedriger Temperatur schmelzen. Den Hirschbraten weitere 45 Minuten braten und dabei immer wieder mit der geschmolzenen Butter einpinseln. Den Hirschbraten aus dem Bräter nehmen, in Alufolie wickeln und ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft gleichmäßig im Hirschbraten verteilen kann und beim Anschneiden nicht ausläuft. Die Bratensauce durch ein Sieb in einen kleinen Kochtopf oder eine Stielkasserolle umfüllen. Kranbeeries in die Bratensauce geben und einmal kurz aufkochen. Die Temperatur auf mittlere Stufe reduzieren. Pfifferlinge in ein Sieb gießen, abtropfen lassen und in der Bratensauce erwärmen. Die Sauce nach Bedarf mit ca. 1/4 Liter Wasser verlängern. Stärkemehl in wenig kaltem Wasser anrühren und die Bratensauce damit binden. Spätzle nach Packungsanweisung zubereiten, oder frische Spätzle kochen. Für die Beilage zum Hirschbraten Birnen aus der Dose in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Sahne steif schlagen und Preiselbeergelee unterrühren. Birnen mit Preiselbeersahne füllen.