



Hirsch-Bäggli an Rotweinsauce

Das Hirschbäggli oder die Nuss ist das zarteste Stück des Hirschschlegels. Es eignet sich bestens zum Niedertemperaturgaren. Eine Kerntemperatur von 60° bis maximal 70° sind optimal, darüber beginnt das Fleisch auszutrocknen.

Das Bäggli wird in einer Marinade, mit ähnlichen Zutaten wie sie für einen Wildpfeffer verwendet werden, für gut 2 Stunden eingelegt. Die Marinade gibt auch die Grundlage für die kräftige Rotweinsauce, die mit wenig Speck und Couverture ergänzt wird. Die macht die Sauce noch lange nicht "schokoladig", sondern verleiht ihr einen dunklen und runden Geschmack. Auch die Zugabe von 1-2 Prisen Zucker mildert den herben Weingeschmack.

Das würzige Hirschfleisch wird mit dieser schonenden Garmethode ganz zart und saftig - ein Hochgenuss!

Zutaten (2 - 3 Portionen)

Marinade:

3dl	kräftiger Rotwein
1	Zweig frischer Rosmarin
2-3	Zweige frischer Thymian
6	Wacholderbeeren
4	Nelken
2	Lorbeerblätter
1/2Tl	Koriander gemahlen
	wenig Salz und Pfeffer

Sauce:

	abgeseiebte Marinade
30g	Bratspeck
30g	Couverture

Zubereitung

Alle Zutaten der Marinade kurz aufkochen und auskühlen lassen.

Das Hirschbäggli 2-3 Stunden in der Marinade einlegen. Das Bäggli sollte ganz von der Marinade bedeckt sein. Ev. noch etwas Rotwein nachgiessen.

Ofen auf 80° vorheizen.

Hirschbäggli aus der Marinade nehmen und mit Haushaltpapier trocken tupfen. Nochmals salzen und pfeffern. In Bratbutter ringsum kräftig anbraten. Bratensatz mit etwas Rotwein auflösen und zur Marinade giessen.

Hirschbäggli in ein Bratgeschirr legen, das Bratenthermometer einstecken und in den Ofen schieben und garen bis die Kerntemperatur 62° erreicht hat. Das dauert rund 1 3/4 Stunden. Ofen ausschalten und 2-3 Minuten entlüften und das Bäggli 15 Minuten nachziehen lassen. Saft vom Braten zur Sauce geben.

Während das Bäggli im Ofen gart, die Marinade absieben und die Gewürze entsorgen. Speck zu ca. 2cm breiten Streifen schneiden und zugeben. Die Marinade langsam auf etwa einen Drittel einköcheln lassen. Gegen Schluss Couverture zugeben nochmals ca. 10 Minuten köcheln lassen und mit Zucker abschmecken.

Sauce zu einem Spiegel anrichten und das Bäggli aufschneiden und darauflegen.

Als kleine Beilage: Eine festfleischige Birnen zu Schnitzen schneiden, Kerngehäuse entfernen und die Schnitze in Tafelbutter ca. 6-7 Minuten dünsten, dabeil leicht zuckern.







