



Hirschbraten mit Champignons und Speck

Hirschfleisch von der Huft wird vielleicht nicht ganz so zart wie das Pendant vom Rind oder Kalb, dafür ist es von gutem kräftigen Wildgeschmack. Es lohnt sich unbedingt den Braten bei niedriger Temperatur (80°) zu garen und die Kerntemperatur zu messen. Bei ca. 65° ist er knapp durchgegart und noch rosa. Empfehlenswert ist auch das vorgängige Einlegen in einer säuerlichen Marinade, die bereits nach 3-4 Stunden Wirkung zeigt.

Dazu passt eine kräftige Sauce mit scharf angebratenen Champignons und Speck, die mit einem süßen Dessertwein (Sauternes) oder auch mit Portwein abgeschmeckt wird. Mit Spätzli und Rosenkohl dazu - ein klassisches, gutes Wildgericht.

Zutaten (2-3 Portionen)

500g Hirschhuft

Marinieren:

4cl weisser Süsswein (Sauternes)
2cl weisser Balsamico
1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer

Sauce:

120g Champignons
30g Kochspeck
30g Zwiebel
Rest der Marinade
2cl Süsswein
5cl Hühnerbouillon
1 Zweig frischer Rosmarin
1El Sauerrahm

Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Hirschhuft ringsum mit Salz und Pfeffer würzen. Süsswein und Balsamico vermischen, die Knoblauchzehe dazupressen. Huft auf eine Haushaltfolie legen, mit der Marinade übergiessen und mit der Folie einpacken. 3-4 Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen.

Champignons halbieren und zu 1cm dicken Scheiben schneiden. Speck zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden. Zwiebel grob hacken.

Ofen auf 80° vorheizen.

Hirschhuft auspacken und die Marinade abstreifen. Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen und die Huft ringsum kurz und kräftig anbraten. In ein Bratgeschirr legen, das Bratenthermometer an der dicksten Stellen einstecken. Im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 65° garen. Das dauert ca. 1 3/4 Stunden.

Bratensatz mit der Marinade und etwas Süsswein auflösen und absieben. Pfanne kurz auswaschen.

Bratbutter erhitzen, Champignons, Speck und Zwiebel darin anrösten. Mit der abgeseihten Marinade ablöschen. Temperatur zurückstellen. Bouillon zugiessen und den Rosmarinweig in die Sauce legen. 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss den Sauerrahm einrühren und mit Pfeffer und wenn nötig mit Salz abschmecken. Sauce auskühlen lassen und kurz vor dem Anrichten nochmals aufkochen.

Hirschhuft aus dem Ofen nehmen, den Bratensaft zur Sauce giessen. Huft tranchieren und auf heissen Tellern anrichten und mit der Sauce nappieren.







