

Hirschrücken mit Aromaten gebraten auf Waldpilz-Rosinenpolenta mit geschmorter Rotweinzwiebel und Lavendeljus

Zutaten für 4 Personen

400g Hirschrücken, ohne Haut und Knochen
Wildgewürzmischung, Erdnussöl
8 Stck rote Zwiebeln
30g Butter
300ml Rotwein
100ml Portwein
1 Zweig Rosmarin
1 zerdrückte Knoblauchzehe
Meersalz, Pfeffer
80g Polenta-Grieß
200g gemischte Pilze
2 fein gewürfelte Schalotten
¼l Geflügelbrühe
50ml Milch
30g Butter
50g geriebenen Parmesan
2 EL Olivenöl
20g große gelbe Rosinen
1/8l Kalbsjus/Wildjus
10g getrocknete Lavendelblüten

Zubereitung:

Den Hirschrücken in einer beschichteten Pfanne in Erdnussöl ringsum scharf anbraten. Anschließend mit der Gewürzmischung kräftig würzen und bei 70 °C in den Ofen schieben. Bei dieser Temperatur gart der Hirsch schön langsam und gleichmäßig. Die Garzeit beträgt etwa 45 Minuten. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 56 °C haben. Dies können Sie mithilfe eines Fleischthermometers überprüfen.

Die roten Zwiebeln halbieren und mit dem Anschnitt in Butter anbraten. Knoblauch und Rosmarin zugeben und würzen. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind. Der Wein sollte dabei bis zur Sämigkeit einkochen.

Polenta

Die Zwiebeln in wenig Olivenöl glasieren und mit der Brühe und der Milch ablöschen. Den Grieß einrühren und unter ständigem Rühren quellen lassen. Die Pilze in Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne scharf anbraten. Zu der Polenta geben.

Wenn die Polenta die gewünschte Konsistenz erreicht hat, die Rosinen zugeben, die Butter und den Parmesan einrühren und abschmecken.

Die Jus in einer Kasserolle aufkochen und die Lavendelblüten darin ziehen lassen. Alles gefällig auf heißen Tellern anrichten und servieren.