



Hirschrücken im Heubett

Zubereitung

1. Den Hirschrücken säubern und parieren, also von Sehnen befreien. Tipp: der Metzger des Vertrauens kann dies übernehmen.

2. Das Heu in einer Schüssel mit wenig warmen Wasser anfeuchten und verkneten. In einer großen Bratform oder einem Blech das Heu mittig verteilen. Den Hirschrücken darauf legen und mit zwei Esslöffel Öl bestreichen. Wer möchte streute noch jeweils fünf grob zerstoßene Wachholder und Pimentbeeren darüber.

3. Das Fleisch im Ofen bei 75 Grad Celsius (Umluft) 1,5 Stunden garen. Tipp: Mit einem Kerntemperaturfühler lässt sich genauer arbeiten. Bei 60°C Kerntemperatur das Fleisch aus dem Ofen nehmen.

4. In der Zwischenzeit die Topinamburknollen mit einer Stahlbürste mit viel Wasser kräftig abrubbeln. Dann in mundgerechte Stücke schneiden. Also je nach Größe vierteln oder achteln.

5. Die Topinamburstücke auf zwei Pfannen verteilen. In jede Pfanne ein Esslöffel Butter, ein Esslöffel Öl, ein Stück Speck, Salz, Pfeffer, ein Zweig Rosmarin, eine Schalotte und eine Knoblauchzehe legen. Mit jeweils 0,5 Liter Gemüsebrühe angießen. Deckel aufsetzen und zum Kochen bringen. Dann Temperatur zurückschalten und bei mittlerer Hitze zirka 20 Minuten gar kochen. Deckel abnehmen und mit einem Zahnstocher prüfen ob die Topinambur weich sind. Die Flüssigkeit sollte nach der Garzeit verdampft sein. Vor dem Servieren mit Petersilie, Lauchstreifen und gehackten Walnüssen bestreuen.

6. Das Hirschfleisch vor dem Servieren salzen und in einer großen Pfanne oder auf dem Grill rundherum

Zutaten

(4 Portionen)

- 700 Gramm Dammhirschrücken
- 1 Wiesenheu (Drei Handvoll. Alpwiesenheu kann im Internet bestellt werden)
- 1 Kilogramm Topinambur
- 2 Schalotten
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 2 Stück Speck (durchwachsen, geräuchert)
- 30 Gramm Walnüsse (gehackt)
- 50 Gramm Lauch
- 2 Esslöffel Butter
- 1 Bündel Petersilie
- 1 Schluck Olivenöl
- 1 Salz und Pfeffer

anbraten. Das dauert zirka drei bis vier Minuten.
Erst auf dem Teller oder im Gusspfännle pfeffern.