

Sauerbraten vom Hirschfilet mit Wirsingpäckchen

VORBEREITEN

13
Std.

ZUBEREITEN

90
Min.

NIVEAU



30 g Butter
100 g Kartoffeln
Salz, Pfeffer
1/2 Teelöffel Muskatnuss

Mit diesem festlichen Hirschgericht tischst du richtig auf. Begeistere deine Lieben zu Weihnachten mit einem saftigen Hirschfilet, das von einer köstlichen Bratensauce umschmeichelt und von üppig gefüllten Wirsingrouladen begleitet wird.

- 1 -

Am Vortag: Thymiannadeln von den Zweigen zupfen und mit Gewürznelken, Piment- und Pfefferkörnern, Lorbeerblättern, 5 EL Apfelessig und Rotwein vermischen. 80 g Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Petersilienwurzeln schälen und in feine Würfel schneiden.

- 2 -

Rotweimischung mit Gemüse in einen Topf geben und Hirschfilet darin einlegen, abdecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

- 3 -

Am Folgetag Fleisch ca. 3 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Backofen auf 90 °C vorheizen.

- 4 -

Hirschfleisch aus der Rotweimarinade nehmen, gut abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und Filet ca. 30 Sekunden pro Seite scharf anbraten. Hirschfilet im heißen Ofen 45 - 60 Minuten medium garen. Rotweimarinade durch ein Sieb passieren, Gemüse auffangen und beiseite stellen.

Zutaten für 4 Portionen

Für den Sauerbraten

120 g Zwiebeln
80 g Knollensellerie
80 g Karotten
80 g Petersilienwurzel
5 g Pfefferkörner
5 g Pimentkörner
2 Gewürznelken
2 Lorbeerblätter
4 Zweig(e) Thymian
1 l trockener Rotwein
700 g Hirschrückenfilet
40 ml Ernussöl
60 g Mandelstifte
150 g Pumpnickel
80 g durchwachsener Speck
30 g Tomatenmark
800 ml Bratenjus
80 g Rosinen
2 Esslöffel Rübenkraut
10 Esslöffel Apfelessig
2 Esslöffel Zucker

Für die Wirsingpäckchen

1 Stück Wirsing

Sauerbraten vom Hirschfilet mit Wirsingpäckchen

- 5 -

Für die Sauce Mandeln in einer Pfanne anrösten und beiseitestellen. Pumpernickel zerbröseln und restliche Zwiebeln schälen. Speck und Zwiebeln fein würfeln.

- 6 -

In einem großen Topf Zwiebeln anschwitzen, Tomatenmark hinzugeben und kräftig anbraten. Mit passiertem Rotweinsud und Bratenjus auffüllen und einkochen. Mit Rübenkraut, Zucker, restlichem Apfelessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 7 -

Für die Wirsingpäckchen Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in leicht kochendem Salzwasser 15-20 Minuten garen. Wirsingblätter kurz blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken.

- 8 -

Kartoffeln nach Ende der Kochzeit abgießen, Gemüse, Pumpernickel und Butter hinzugeben und alles grob zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Wirsingblätter damit füllen und zum Hirschfilet geben.

- 9 -

Rosinen, geröstete Mandeln und etwas Pumpernickel in die Sauce geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 10 -

Hirschfilet aus dem Ofen nehmen, ca. 10 Minuten ruhen lassen, in Tranchen schneiden und auf der Bratensauce anrichten. Mit Wirsingpäckchen servieren.