

Sauce zum Hirschrücken

Rezept für ca. 12 Personen

Parüren und Reste vom Hirschrücken 2 Zwiebeln 1 Möhre (ca. 80 g) 1 Stück Knollensellerie (ca. 150 g) 2 EL Öl 2 EL Tomatenmark 1/2 l kräftiger Rotwein, z. B. Cabernet Sauvignon 1 EL Mehl (Type 405)	0,5 l Wildfond 1,0 l Gemüsefond 1 TL schwarze Pfefferkörner 3 TL grob zerstoßene Wacholderbeeren 2 TL Wildgewürz, gemahlen 2 Lorbeerblätter 2-3 Zweige Thymian 50 g Sahne 2 EL Johannisbeergelee Salz schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
---	--

Parüren vom Hirschrücken wegschneiden.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und grob schneiden. Möhre und Sellerie waschen, putzen, schälen und grob schneiden.

Das Öl in einem großen Topf (28 cm Ø) erhitzen, Die Fleischreste stark anbraten. Dann die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. rösten. Möhren und Sellerie dazugeben und weitere 5 Min. rösten. Das Gemüse muss dunkel angeröstet sein. Das Tomatenmark einrühren und weitere 5 Min. unter ständigem Rühren rösten.

Mit einem Schuss Rotwein ablöschen und diesen vollständig einkochen lassen. Alles mit Mehl bestäuben, noch zweimal mit etwas Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Restlichen Rotwein dazu gießen, mit Wildfond und Gemüsefond aufgießen und die Sauce aufkochen lassen.

Die Sauce offen bei kleiner Hitze ca. 2 Std. köcheln lassen.

Pfefferkörner, 2 TL Wacholder, Wildgewürz und Lorbeerblätter dazugeben und noch 1 Std. köcheln lassen.

Den Thymian waschen und trocken schütteln. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, in einen kleinen Stieltopf (20 cm Ø) geben und aufkochen lassen. Sahne, Johannisbeergelee, Thymian und restliche Wacholderbeeren dazugeben und die Sauce bei mittlerer Hitze in 15-20 Min. sämig einkochen lassen. Die Sauce nochmals durch ein Sieb streichen und erst jetzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.