

# Hirschrücken mit Maronenpüree

Von: Beate Rothärmel  
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 4 Stunden

## Zubereitung

Den Hirschrücken auf Zimmertemperatur kommen lassen. Den Hirschrücken vor dem anbraten salzen. Etwas Olivenöl erhitzen und den Hirschrücken von allen Seite scharf, ca. 2 Minuten pro Seite, anbraten. Den Backofen auf 80 Grad Umluft einstellen. Dann mit dem gemörserten Pfeffer und Wildgewürz einreiben und auf das Backblech geben. Die Rosmarinzwige dazugeben. Das Fleisch etwa 3 bis 3,5 Stunden im Ofen garen lassen. (Kerntemperatur: 55 Grad).

## Maronenpüree

Butter und Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und die Maronen zugeben. Unter ständigem Rühren die Maronen 2-3 Minuten glasieren, danach die Gemüsebrühe und die Milch aufgießen. Etwa 5 Minuten köcheln lassen, um das Karamell zu lösen. Alles mit dem Stabmixer pürieren, die Konsistenz evtl. mit Milch ausgleichen, mit Salz, schwarzem Pfeffer und Muskat würzen. In die geschlagene Sahne den Marsala zufügen und unter das Püree heben. Alles noch einmal mit den Gewürzen abschmecken.

## Sauce:

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.

## Einkaufsliste

800 g Hirschrücken ausgelöst  
1 EL Wildgewürz  
Rosmarinzwige  
Salz, Pfeffer schwarz

### Maronenpüree

500 g Maronen (gekocht)  
20 g Butter  
1 EL Zucker  
125 ml Gemüsebrühe  
125 ml Sahne  
100 ml Milch 3,5%  
2 cl Marsala oder Sherry  
Salz, Pfeffer, Muskat

### Sauce

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

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.

Als Beilage passen sehr gut gebratene Kräuterseitlinge oder Pfifferlinge.