

Rosa Hirschrücken

MIT PREISELBEER-JUS



MICHAEL PHILIPPS
Restaurant Feltgenhof, Moers
Wurzeln in Deutschland

ZUTATEN für 6 Personen

ca. 1,3 KG ausgelösten Hirschrücken ohne Knochen
Rapsöl zum braten
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Rosmarin
Preiselbeer-Jus für 6 Personen

ZUTATEN PREISELBEER-JUS für 6 Personen

2 Schalotten fein gewürfelt
4 EL Preiselbeere Gelee oder 500 G frische Beeren mit
250 G Zucker und 0,1 L Rotwein einkochen.
0,1 L Rotwein
0,3 L Wild-Jus
1 EL Honig
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Prise Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

Das Fleisch ohne Gewürze beidseitig scharf anbraten.
Den Backofen auf 165 Grad Umluft vorheizen.
Dann das angebratene Fleisch auf ein Abtropfgitter mit
Backblech legen, auf das Fleisch den Rosmarin und
dann im vorgeheizten Ofen bei 165 Grad Umluft ca.
20 Minuten garen.

Man kann das Fleisch auch bei 100 Grad ca.40 Minuten
im Ofen lassen. Dann das Fleisch aus dem Ofen nehmen
und auf Küchenkrepp abtrocknen und nochmal in der
heißen Pfanne mit etwas Öl beidseitig kurz anbraten.

Preiselbeer-Jus

In einem Topf die Schalotten glasig anschwitzen dann
den Preiselbeere Gelee dazu, kurz dünsten dann mit
Rotwein ablöschen, würzen und kurz einkochen. Dann
mit der Wild-Jus auffüllen und ca. 20 Minuten leicht
köcheln.