

Hirschkalbsrücken mit Ofengemüse und Rotweinjus

Zart gebratener Hirschkalbsrücken mit herbstlichem Ofengemüse und einer kräftigen Rotweinjus.

ZEIT	PORTIONEN	KATEGORIE
60 Min.	4	Hauptgerichte

Enthält

- Milch
- Sulfite

Rotwein kann Sulfite enthalten.

Zutaten

- ☐ 4 Hirschkalbsrücken-Medaillons (à ca. 150 g)
- ☐ 2 EL Rapsöl
- ☐ 3 EL Butter
- ☐ 1 Zweig Rosmarin
- ☐ 300 g Karotten
- ☐ 300 g Pastinaken
- ☐ 300 g Kürbis
- ☐ 2 EL Olivenöl
- ☐ 1 Schalotte
- ☐ 200 ml Rotwein
- ☐ 200 ml Wildfond
- ☐ Salz, Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

- 1 Karotten, Pastinaken und Kürbis schälen, in mundgerechte Stücke schneiden, mit Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und im Ofen bei 200 °C ca. 30 Minuten weich rösten.
- 2 Für die Jus die Schalotte fein würfeln und in 1 EL Butter andünsten, mit Rotwein ablöschen und stark einkochen lassen. Mit Wildfond auffüllen und auf die Hälfte reduzieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss 1 EL kalte Butter einrühren.
- 3 Hirschkalbsrücken-Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Rapsöl von beiden Seiten scharf anbraten. Rosmarin und 1 EL Butter zugeben, kurz mitschwenken und einige Minuten ruhen lassen.
- 4 Medaillons anschneiden und mit Ofengemüse und Jus anrichten.

Tipp

Die Jus lässt sich gut vorbereiten und am Ende nur noch aufkochen und mit kalter Butter binden. Das Gericht hat bewusst keine Sättigungsbeilage im Rezept – dazu passen gut ein Kartoffelgratin, Selleriepüree oder hausgemachte Spätzle.

Allergen-Hinweise nach bestem Wissen und für die im Rezept genannten Standardzutaten. Zutaten von Herstellern können abweichen, bitte Verpackungsangaben prüfen. Bei Allergie oder Unverträglichkeit im Zweifel nachfragen.

Rezeptidee angelehnt an das herbstliche Saisonmenü aus Marcus' eigener Cateringmappe (Referenz-Notiz im Vault, 'Hirschkalbsrücken / Ofengemüse'), als eigenständiges Rezept für die Rezeptkarten ausgearbeitet.