

Hirschfleischvogel mit Polenta an Preiselbeersauce

Der zweitplatzierte Urs Schmid aus Zug begeisterte Jury und Gäste anlässlich des finalen Wettkochens mit einem Hirschfleischvogel an Preiselbeersauce auf Polenta.



Zutaten für 8 Personen

- 100 g Zwiebeln, geschält und gehackt
- 50 g Butter
- 30 g Petersilie, gewaschen, gezupft und fein gehackt
- 400g Kalbfleischbrät vom Metzger oder selber gemachtes Wildbrät
- 800g Hirschschnittelfleisch zum Schmoren, in 8 dünne Tranchen geschnitten und flachgeklopft
- 80 g Landrauchschnitten, 8 Tranchen
- 30 g Rapsöl
- 400g Karotten, geschält und geschnitten (oder tourniert)
- 30 g Butter
- 200g Lauch, weiss, gewaschen, in 2 mm dicke Scheiben geschnitten
- 150 g Sellerieknollen in 5 mm dicke Streifen schneiden
- 100 g Zwiebel, geschält, grob geschnitten (2)
- 200dl Rotwein
- 300g Wildbrühe, braun
- 20 g Maizena
- 30 g Tomatenmark
- 1 Lorbeerblatt
- 30 g Senf

Polenta

- 250g Maisgriess, mittel
- 1 Lorbeerblatt
- 1 l Wasser

Preiselbeersauce

- 150 g Preiselbeeren, frisch oder tiefgekühlt
- 100 g Portwein
- 100 g Zucker
- 50 g Orangensaft, frisch
- 8 g Lebkuchengewürz

Zubereitung

Gehackte Zwiebeln in der warmen Butter glasig dünsten, gehackte Petersilie beigegeben und in einer Schüssel kühl stellen. Wenn das ganze gut gekühlt ist, mit dem Brät vermischen. Hirschschnittel auf die Arbeitsfläche legen, mit Salz, Pfeffer und Rosennpaprika würzen und mit Senf bestreichen. Den Rauchschnitten auslegen, mit dem Brät bestreichen und einrollen. Die Rauchschnittenrollen auf die Hirschschnittel legen und vorsichtig einrollen. Das Ganze mit Zahnstocher oder einem Bindfaden fixieren. In einer Bratpfanne das Öl erhitzen und die Fleischvögel darin gut anbraten und danach in einen Schmortopf legen. Den Sellerie, die Zwiebeln (2) und den Lauch in die noch heisse Bratpfanne geben und etwas andünsten. Anschliessend das Tomatenmark dazugeben und mitdünsten. Mit dem Rotwein ablöschen, einkochen lassen und anschliessend mit der Wildbrühe auffüllen. Die Brühe mit dem Gemüse und dem Lorbeerblatt in den Schmortopf geben und im Ofen zugedeckt zirka 80 Minuten bei 130°C weichschmoren. Daneben die Karotten in Butter und etwas Salz/Zucker und Wasser weichgaren und glasieren. Garpunkt der Fleischvögel kontrollieren, herausnehmen und warm stellen. Sauce passieren, mit der kalt angerührten Maizena abbinden und nachwürzen.

Polenta

Wasser aufkochen und mit etwas Salz würzen, Lorbeerblatt beigegeben. Griess hineingeben und im Ofen bei 130°C weichgaren.

Preiselbeersauce

Zucker und Portwein kurz aufkochen und die restlichen Zutaten beigegeben. Kühl stellen.

Anrichten

Polenta mit der Kelle auf vorgewärmte Teller anrichten. Fleischvogel nochmals kurz in der Sauce drehen, herausnehmen und schräg anschneiden. Mit dem glasierten Gemüse und Preiselbeeren garnieren.

Der Schweizer Jäger veröffentlicht in den kommenden Monaten regelmässig Rezepte der Wildkoch-Kandidaten 2019–2020.

Unsere Patronatspartner:



Unterstützt durch:



VICTORINOX