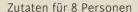
Hirschfleischvogel mit Polenta

an Preiselbeersauce

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



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 Hirschschnitzelfleisch zum Schmoren, in 8 dünne Tranchen geschnitten und flachgeklopft

80 g Landrauchschinken, 8 Tranchen

30 g Rapsöl

400g Karotten, geschält und geschnitten (oder tourniert)

30 g Butter

200 g 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

Lorbeerblatt

30 g Senf

### **Polenta**

250 g Maisgriess, mittel Lorbeerblatt Wasser

## **Preiselbeersauce**

150 g Preiselbeeren, frisch oder tiefgekühlt

100 g Portwein

100 g Zucker

50 g Orangensaft, frisch

g Lebkuchengewürz

Zubereitung

Gehackte Zwiebeln in der warmen Butter glasig dünsten, gehackte Petersilie beigeben und in einer Schüssel kühl stellen. Wenn das ganze gut gekühlt ist, mit dem Brät vermischen. Hirschschnitzel auf die Arbeitsfläche legen, mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika würzen und mit Senf bestreichen. Den Rauchschinken auslegen, mit dem Brät bestreichen und einrollen. Die Rauchschinkenrollen auf die Hirschschnitzel 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 beigeben. Griess hineingeben und im Ofen bei 130°C weichgaren.

### **Preiselbeersauce**

Zucker und Portwein kurz aufkochen und die restlichen Zutaten beigeben. 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.





