Rezept

In Bergwiesenkräutern rosa gebratener Hirschrücken auf Rahmwirsing Hirschrücken

Veröffentlicht am 05.02.24 um 10:36 Uhr



Bild © hr

Ein Rezept für 4 Personen von Steffen Heindel, Koch, Steffens Herrnmühle in Alzenau.

Zutaten:

Hirschrücken:

- 180 g schierer Hirschrücken (Hirschlachs), von Knochen und Sehnen befreit
- EL Bergwiesenkräuter, gemischt
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- 1 EL Öl
- 1 TL Butter
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Thymianzweig

Rahmwirsing:

- 1 Kopf Wirsing, in feine Streifen geschnitten
- 1 kleine Zwiebel, in Würfel geschnitten
- 4 EL Speckwürfel
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 EL Butter
- 100 ml Sahne
- 1 EL Pflanzenöl

Zubereitung:

Hirschrücken:

- 1. den Hirschrücken in einer Pfanne mit dem Öl anbraten
- 2. mit Salz und Pfeffer sowie Muskatnuss würzen
- Butter sowie die frischen Rosmarin- und Thymianzweige in die Pfanne geben
- 4. nach dem Anbraten in den Bergwiesenkräuter wälzen
- für ca. 8 Minuten bei 180 Grad Celsius (Umluft) im Ofen fertig garen
- 6. nach dem Ofen kurz ruhen lassen und danach aufschneiden
- 7. mit dem Wirsing anrichten

Rahmwirsing:

- 1. das Öl in der Pfanne erhitzen
- 2. den Wirsing hinzugeben und glasig andünsten
- die gewürfelten Zwiebeln sowie den Speck dazugeben und mit andünsten
- 4. die Gewürze und die Butter zum Wirsing geben
- 5. mit der Sahne ablöschen
- 6. ca. 10 Minuten bei mittlerer Temperatur garen
- 7. nochmals abschmecken

Tipp:	
 Als Beilage passt ein Feigen-Semmel-Taler, Kartoffel-Mandel-Bällchen ode handgeschabte Spätzle 	r
Weitere Beilagen:	
Semmeltaler	+
Kartoffel-Mandel-Bällchen	+
Spātzle	+

den Wirsing auf dem Teller anrichten und den aufgeschnittenen

Sendung: hr-fernsehen, "hallo hessen", 05.02.2024 16:00 Uhr 다감

Ouelle: hr-fernsehen

8.

Hirschrücken darauf anricht