

Hirschschulter mit Honigkuchenstampf

(4-5 Portionen)



Zutaten:

- 1kg Hirschfleisch (aus der Schulter)
- 2-3 Zwiebeln
- 2 Möhren
- 2 Petersilienwurzeln
- 3 Pimentkörner
- 6-8 schwarze Pfefferkörner
- 2 TL Meersalz
- 300g Zwetschgen
- 2 EL Pflanzenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 300ml Rotwein
- 50-70ml Zwetschgenbrand
- 400ml Wildfond
- 400g Schlagsahne
- 300g Honigkuchen

Zubereitung:

Hirschschulter abrausen, trocken tupfen, in fingerdicke Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen, Möhren und Petersilienwurzeln schälen. Gemüse klein schneiden. Piment, Pfeffer und Meersalz im Mörser andrücken. Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen.

Backofen auf 190°C vorheizen. Fleisch in einer großen Kasserolle bei starker Hitze im Öl ca 6 Minuten anbraten. Vorbereitete Zutaten (außer Zwetschgen) dazugeben und weitere 10 Minuten braten. Tomatenmark hinein rühren. Mit Rotwein ablöschen, aufkochen. 3 Minuten köcheln lassen. Zwetschgenbrand und Wildfond dazu gießen und das Fleisch zugedeckt im Ofen ca. 100 Minuten garen.

15 Minuten vor Ende der Garzeit Zwetschgen dazugeben. Sahne in einem Topf aufkochen. Honigkuchen in kleine Würfel schneiden, in die Sahne geben und damit vermischen. Kasserolle aus dem Ofen nehmen und das Schmorfleisch zusammen mit der Sauce und dem Honigkuchenstampf servieren.