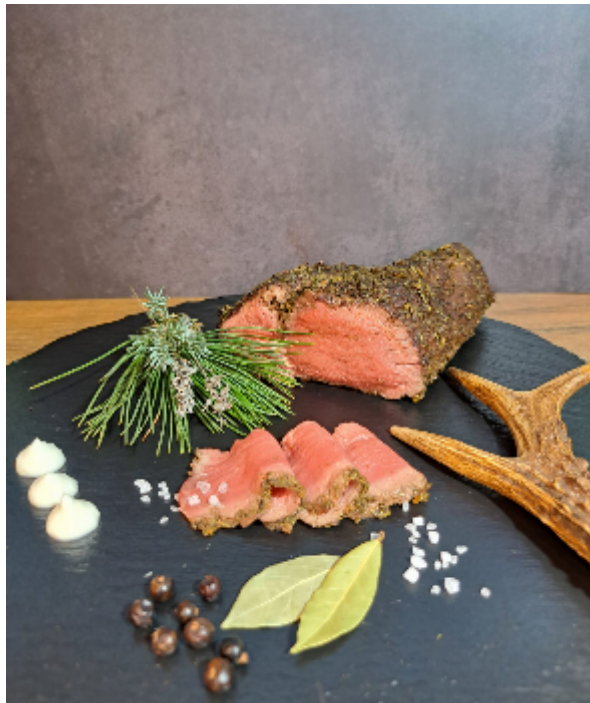


Roastbeef vom Hirsch

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Herbst



Zutaten

1,5 KG Hirschrücken oder Filet

Salz, Pfeffer

Wildgewürze (Piment, Knoblauch, Wacholder, Majoran, Petersilie, Lorbeerblätter, Thymian)

250 ML Schlagobers

100 G Kren

Öl zum Anbraten

Zubereitung

1. Backrohr auf 130° Ober-, und Unterhitze vorheizen.
2. Fleisch auf Zimmertemperatur kommen lassen und von Sehnen, Silberhaut etc. befreien und in einer Pfanne mit Öl scharf von allen Seiten anbraten.
3. Alle Gewürze mörsern, mit Salz und Pfeffer vermischen und das angebratene Fleisch darin von allen Seiten wälzen.
4. Gitterrost auf ein Backblech stellen und das Fleischstück im Kräutermantel darauflegen.
5. Für ca. 2,5 Stunden ins vorgeheizte Backrohr bei ca. 80°C geben.
6. Bei einer Kerntemperatur von ca. 58°C das Fleisch aus dem Backrohr geben und für etwa 15 Minuten rasten lassen. anschließend auskühlen lassen.
7. Für den Oberskren 100g Kren fein reiben. 250 ml Schlagobers steif schlagen.
8. Fein geriebenen Kren, eine Prise Zucker, Salz, Pfeffer und Knoblauch zum Schlagobers zugeben und vermengen.
9. Ausgekühltes Roastbeef vom Hirsch fein aufschneiden und mit Oberskren servieren.