



Hirschschlegel mit Preiselbeerschaum

Zutaten (4 Portionen)

1 Hirschschlegel ohne Knochen	6 EL Preiselbeerkompott
5 gehackte Wacholderbeeren	750 ml kräftiger Rotwein
3 Zwiebeln	500 ml Wildfond
5 Möhren	2 EL Sherry
4 Petersilienwurzeln	1 EL Honig
2 Stiele Thymian	200 ml geschlagene Sahne
1 Lorbeerblatt	Öl, Mehl, Salz und Pfeffer
2 EL Tomatenmark	

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220 °C vorheizen.
2. Das Hirschfleisch mit Salz, Pfeffer und gehackten Wacholderbeeren einreiben.
3. Etwas Öl in einem Bratentopf erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend im Backofen bei 220 °C ca. 30 Minuten braten.
4. Zwiebeln, Möhren und Petersilienwurzeln waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Thymian waschen und trocknen. Gemüse und Thymian zusammen mit dem Lorbeerblatt und Tomatenmark zum Braten geben und rösten lassen. Wenn das Gemüse gut gebräunt ist, den Rotwein hinzugießen. Dann den Topf verschließen und weitere ca. 60 Minuten braten.
5. Das gegarte Fleisch herausnehmen und warm stellen.
6. Den Bratenfond mit Wildfond aufkochen und mit Mehl andicken. Anschließend passieren und mit Sherry abschmecken.
7. Das Fleisch mit Honig bestreichen und im heißen Backofen ca. 3–5 Minuten lang glasieren. Die Preiselbeeren unter die geschlagene Sahne ziehen und zum Fleisch servieren.