

Hirschentrecôte mit eingelegten Dörrpflaumen

Für 4 Personen

Zutaten

120 g entsteinte Dörrpflaumen (es sollte etwa für 2 Stück pro Person reichen)
1 dl Armagnac oder Cognac
1 Zwiebel
1 Rüebli
100 g Sellerie
200 g Lauch
1 Esslöffel Bratbutter (1)
1 Esslöffel Tomatenpüree
3 dl Wildfond oder ersatzweise leichte Fleischbouillon
4 dl Rotwein
je 1 Zweig Rosmarin und Thymian
1 Zimtstängel
2 Hirschentrecôtes je etwa 250 g schwer
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Esslöffel Bratbutter (2)

Zum Fertigstellen:

1/2 dl Portwein
50 g kalte Butter
Salz, Pfeffer
wenn nötig einige Tropfen Zitronensaft

Zubereitung

1 Die Dörrpflaumen in ein Einmachglas geben, mit Armagnac oder Cognac übergiessen und das Glas verschliessen. Die Pflaumen bei Zimmertemperatur 1 Tag stehen lassen, dabei mehrmals das Glas durchschütteln.

2 Die Zwiebel schälen und grob hacken. Rüebli, Sellerie und Lauch rüsten und in Würfel schneiden. In einer mittleren, eher weiten Pfanne die Bratbutter (1) erhitzen und Zwiebel sowie Gemüse 5–6 Minuten leicht anbraten. Das Tomatenpüree beifügen und 1 Minute mitrösten. Dann den Wildfond oder die Bouillon sowie 3 dl Rotwein dazugiessen. Das Ganze zuerst 20 Minuten zugedeckt, dann weitere 20 Minuten offen auf grossem Feuer auf 1/3 der Flüssigkeit einkochen lassen.

3 Die Pflaumen aus dem Armagnac nehmen. Den Armagnac beiseite stellen. Den Backofen auf 60 Grad vorheizen.

4 Den Gemüsefond durch ein Sieb giessen, dabei das Gemüse gut auspressen (es wird nicht weiterverwendet, kann aber sehr gut für eine Suppe verwendet werden). Den Fond mit dem restlichen Rotwein, dem Armagnac von den Dörrpflaumen, Rosmarin, Thymian und Zimtstange in die Pfanne zurückgeben und auf grossem Feuer auf 1½ dl einkochen lassen.

5 Die Hirschentrecôtes mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne in der sehr heissen Bratbutter (2) von beiden Seiten kurz und scharf anbraten. Dann die Hitze reduzieren und das Fleisch auf jeder Seite weitere 3 Minuten braten. Die Hirschentrecôtes in Alufolie wickeln und im 60 Grad warmen Ofen 10 Minuten ruhen lassen. Den Bratensatz mit Portwein ablöschen, durch ein Sieb giessen und beiseite stellen.

6 Portweinjus und Dörrpflaumen zur Sauce geben und alles auf kleinem Feuer nochmals 10 Minuten leise kochen lassen. Dann Rosmarin, Thymian und Zimtstange entfernen. Die kalte Butter in Flocken in die kochende Sauce geben und einziehen lassen; sie soll leicht binden. Mit Salz und Pfeffer sowie wenn nötig ganz wenig Zitronensaft abschmecken.

7 Die Hirschentrecôtes aus der Folie nehmen, schräg in Scheiben aufschneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Dörrpflaumen darüber verteilen und das Fleisch mit Sauce umgiessen.

Dazu passt ein Baumnußrisotto oder Spätzli.

(Quelle: www.wildeisen.ch)

