

Hirschrack mit Beeren-Rotkohl und Steinpilzen



Zutaten

600 g Rotkohl
2 rote Zwiebeln
100 g Beeren, z. B. Holunder- oder Brombeeren
1 EL Zucker
3,5 dl Rotwein
Salz, Pfeffer
ca. 1 kg Hirschrack
6 EL Rapsöl
250 g Steinpilze
1 Schalotte
2 Zweige Rosmarin
2 EL Butter

Ein eindrückliches Wildgericht: Ein Rack vom Hirsch wird ganz, mit Knochen, im Ofen rosa gebraten, dann mit Beeren-Rotkohl und Steinpilzen serviert.

Backofen auf 150 °C vorheizen. Rotkohl und Zwiebeln fein schneiden. Mit Beeren, Zucker und Rotwein in eine Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze ca. 40 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Inzwischen Hirschrack mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem Bräter erhitzen. Rack rundum ca. 5 Minuten braten. Bräter in die Ofenmitte schieben und ca. 25 Minuten garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 56 °C erreicht hat. Fleisch aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie abdecken und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen die Steinpilze in Scheiben schneiden. Schalotte hacken. Rosmarinnadeln abstreifen. Butter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Pilze, Schalotten und Rosmarin dazugeben. Ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze beidseitig braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rack zwischen den Knochen durchschneiden. Mit Rotkraut und Pilzen servieren.