



Benötigte Zutaten

Hirschrücken

1.5 kg Hirschrücken

Öl zum Anbraten

Premium Teebutter

Wildgewürz

Salz

Sauce

1.5 kg Hirschknochen
zugeputzt und Parüren
(Fleischreste)

Öl zum Anbraten

120 g **Premium Teebutter**

450 g Zwiebeln

300 g Karotten

300 g Staudensellerie

3 EL Tomatenmark

1/2 l Rotwein

1/2 l Portwein

Hirschrücken

Genießen Sie Didi Maiers exquisiten Hirschrücken mit Preiselbeerkrapferl und karamellisierten Haselnüssen! Dieses edle Gericht vereint zartes Wildfleisch mit fruchtigen und nussigen Akzenten. Perfekt für besondere Anlässe.

Anleitung

Zubereitung Hirschrücken

1. Wildgewürz und Salz mischen.
2. Den Hirschrücken in der Gewürzmischung wenden.
3. In der Öl-Butter-Mischung anbraten.
4. Fleisch auf das Bratgitter legen und im 90 – 120°C heißen Backofen mit Bratenthermometer auf eine Kerntemperatur von 55 – 58 °C garen.
5. Fleisch ca. 5 Minuten herausnehmen, Backofen öffnen, auf 60 Grad abkühlen lassen. Fleisch weitere 30 Minuten bei 60 °C im Rohr ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft verteilt und der Hirschrücken nicht „saftelt.“ (Inzwischen Sauce und Beilage machen).
6. Vor dem Anrichten den Hirschrücken noch einmal in der heißen Öl-Butter schwenken (nappieren) und mit dieser übergießen.

Zubereitung Sauce

7. Das Saucenfleisch in kleine Stücke schneiden und gemeinsam mit den Hirschknochen in Öl kräftig anbraten.
8. Klein geschnittenes Gemüse anbraten.
9. Tomatisieren.
10. Zum Saucenfleisch geben, Salz und 3 EL Wildgewürz dazugeben.



Preiselbeerkrapferl

250 g Premium Topfen 20 %
(gut ausgedrückt)

20 g Germ

50 g Premium Teebutter
weich

250 g Mehl doppelgriffig

2 Eier

50 g Zucker

25 g Premium Alpenmilch
lauwarm

1/2 Vanilleschote

Prise Salz

Karamellierte Haselnüsse

150 g Zucker ,
karamellisieren

16 Haselnüsse

16 Zahnstocher

11. Mit Wein und Rotwein aufgießen, einreduzieren lassen.

12. Mit 1,5 Liter Instantbrühe (noch besser Rindssuppe) aufgießen.

13. Ein halben geriebenen mehligem Kartoffel dazu geben.

14. Ca. 2 Stunden leicht köcheln lassen.

15. Abpassieren, auf die gewünschte Konsistenz reduzieren und mit 1 - 2 EL Preiselbeermarmelade aromatisieren.

16. Eventuell noch einmal mit Wildgewürz abschmecken.

Zubereitung Preiselbeerkrapferl

17. Germ, Zucker, Salz, lauwarme Milch, Eier, Butter und Vanilleschote im Kessel rühren.

18. Das Mehl dazugeben.

19. Teig ca. 1 Stunde kalte stellen.

20. 30 g große Teigstücke mit Preiselbeermarmelade füllen.

21. Zur Kugel formen.

22. In ausgebutterte und ausgebröselte Muffinförmchen oder ähnliches legen.

23. Im warmen Zimmer ca. 30 min gehen lassen.

24. In heißem Öl mit der runden, aufgegangenen Seite nach unten ca. 4 Minuten schwimmend goldbraun ausbacken (dazwischen einmal wenden).

Zubereitung Karamellierte Haselnüsse

25. Zahnstocher in Haselnüsse stecken.

26. Durch den karamellisierten Zucker ziehen.

27. Kurz anziehen lassen und zum Hirschrücken servieren.