



IN DER PFANNE GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN MIT KARTOFFEL- SELLERIE-GRATIN

Hirsch hat ein wunderbar mageres dunkles Fleisch. Sie können den Sellerie auch gegen Pastinaken, Topinambur oder Fenchel austauschen, nur das Mengenverhältnis zu den Kartoffeln sollte gleich bleiben.

Für 4 Personen

50 g Butter, zerlassen, plus 25 g für die Sauce	10 Wacholderbeeren, zerdrückt
1 kg Kartoffeln, geschält	3 Zweige frischer Rosmarin, Blätter abgezupft, plus Rosmarinzweige zum Garnieren
1 kleiner Knollensellerie, geschält und halbiert	
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	1 kg ausgelöster Hirschrücken am Stück, von Fett und Sehnen befreit
500 g Sahne	Oliveneröl
1 Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt	1 Knoblauchknolle, ungeschält zerdrückt, die pergamentene Hülle entfernt
½ kleines Bund frischer Salbei, Blätter abgezupft und grob gehackt	1/8 l guter Rotwein (z.B. Pinot Noir)
100 g Parmesan, frisch gerieben	

Den Ofen auf 180 °C vorheizen und eine große, flache Auflaufform ausbuttern. Kartoffeln und Sellerie in etwa 5 mm dünne Scheiben schneiden und in einem großen Topf mit kaltem Wasser bedecken. Salzen und zum Kochen bringen. Das Gemüse 5 Minuten garen, in einen Durchschlag gießen und die Restfeuchtigkeit 1 Minute verdampfen lassen. Zurück in den Topf geben und mit der Sahne, dem gehackten Knoblauch und Salbei, der Hälfte des Parmesans und einer großzügigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die Mischung gleichmäßig in der Auflaufform verteilen und auch etwaige Reste im Topf darübergießen. Die Form mit Alufolie fest verschließen, im vorgeheizten Ofen in 35 – 40 Minuten goldbraun backen.

Wacholderbeeren und Rosmarin hacken, je eine Prise Salz und Pfeffer dazugeben und auf einem Brett verteilen. Den Hirsch-Rücken rundherum mit Olivenöl einreiben, dann von allen Seiten in der Gewürzmischung wenden und diese gut andrücken. Eine große ofenfeste Pfanne auf großer Stufe erhitzen und einen Schuss Olivenöl hineingeben. Das Fleisch darin einige Minuten rundherum scharf anbraten, dann die Pfanne vom Herd nehmen. Die Knoblauchknolle und Gewürzreste vom Brett mit in die Pfanne geben und durch behutsames Rütteln verteilen. Die Pfanne in den Ofen schieben und das Fleisch nach gewünschtem Gargrad fertigbraten – »medium« dauert etwa 8 Minuten.

Wenn das Gemüse fast fertig ist, die Alufolie abnehmen, das Gratin mit dem restlichen Parmesan bestreuen und unbedeckt weitere 10 – 15 Minuten im Ofen überbacken, bis es goldbraun ist und Blasen wirft.

Den Hirschrücken aus dem Ofen nehmen und auf einer Platte lose mit Alufolie bedeckt kurz ruhen lassen. Das Fett in der Pfanne weggießen. Den Knoblauch mit einer Gabel zerdrücken (die Schalen entfernen) und mit den Kräutern in der Pfanne vermischen. Die Pfanne auf dem Herd mit dem Rotwein ablöschen und die Sauce auf die Hälfte einkochen lassen. Die Butter hineingeben und den leckeren Bratensatz vom Pfannenboden rühren. Sobald die Sauce glatt ist, vom Herd nehmen, abschmecken und ein letztes Butterstückchen einrühren. Das Fleisch in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit dem Gratin auf Tellern anrichten. Austretenden Fleischsaft in die Sauce rühren, diese durch ein Sieb passieren und über das Fleisch geben. Mit 1 Rosmarinzweig garnieren und servieren.