



— HIRSCHROLL —
BRATEN
NACH IRMIS ART



HIRSCHROLLBRATEN

GESCHMORT
NACH
IRMIS ART



160 min.

6

Personen



Schwierigkeit

- 1 kg Hirschrollbraten aus der Keule vom Wüdian
- 1 EL Butterschmalz oder Öl
- 2 TL Salz
- 1/2l Wildfond oder Suppe
- 1/2l Rotwein
- 1/4l Schlagobers
- 3 EL Kristallzucker
- 2 EL Preiselbeeren
- 1 Orange

- Wurzelwerk:
 - 2 Karotten
 - 1 Zwiebel
 - 1 Sellerie Knolle
 - 4 Lorbeerblätter
 - 10 Wacholderbeeren
 - 10 Pfefferkörner
 - 5 Scheiben Bauchspeck Petersilie

Das Backrohr auf 180°C Vorheizen

- Den Hirschrollbraten abwaschen und abtupfen, danach einsalzen und das Salz schön einmassieren.
- Das Butterschmalz in einer heißen Pfanne zerlassen und den Hirschrollbraten rundherum schön braun anbraten, dass sich die Poren verschließen und der Saft im Braten bleibt.
- Den Hirschrollbraten aus der Pfanne nehmen und während der nächsten Schritte am Teller rasten lassen.
- Das Wurzelwerk in Würfel schneiden und in derselben Pfanne andünsten lassen.
- Das Gemüse mit dem Rotwein ablöschen und den Wildfond dazu geben, das ganze kurz aufköcheln lassen und mit einem Kochlöffel die Bratenreste aufrühren.
- Den Hirschrollbraten in eine für das Backrohr geeignete Pfanne legen und mit den Speckscheiben bedecken.
- Das Wurzelwerk samt dem Aufguss rund um den Braten verteilen und in das Backrohr schieben.
- Nach ca. einer Stunde die Wacholderbeeren mit dem Messerrücken zerdrücken und gemeinsam mit den Lorbeerblättern und Pfefferkörner rund um den Hirschbraten verteilen.
- Nach ca. zwei Stunden das Wurzelwerk samt dem Aufguss in einem Standmixer oder mit einem Pürierstab gut durchmixen. Schlagobers, Preiselbeeren und den Abrieb einer halben Orange dazu geben und leicht mixen. Bei Bedarf mit Suppe oder Rotwein auf dünnen. Den Hirschrollbraten in der Zwischenzeit im Backrohr warmhalten, (Hirschrollbraten Kerntemperatur ca. 70°C – 80°C).
- Den Zucker in der Pfanne karamellisieren, einen großzügigen Teil der gemixten Soße dazu geben und den Karamellisierten Zucker mit dem Kochlöffel aufrühren und einkochen lassen, (das gibt eine schöne Farbe) danach die ganze Soße wieder zusammenführen und mit dem Kochlöffel umrühren.
- Das Netz vom Rollbraten entfernen, aufschneiden, auf das vorgewärmte Teller legen, Beilagen anrichten, Soße übergießen und ggf. mit Cranberries, eingelegten Vogelbeeren, Petersilie und Speck dekorieren.

Beilagen Tipp:

Blaukraut mit Äpfeln verfeinert, Kleine Semmelknödel, Gedünstetes Gemüse, Kohlsprossen, Romanescou, Urkarotte, Braune Champignons, Kräuterseitlinge

*Dazu eine Weinempfehlung
von Sommelier Josef Keubinger:*

Blaufränkisch Lutzmannsburg Alte Reben

Weingut MORIC (Roland Velich) Lutzmannsburg / Burgenland.

Dunkle Aromatik, mit sehr viel Spannung. Würzigkeit mit straffer Spannung. Blaufränkisch so wie es sein muss, ohne irgendeine Maskerade. Puristisch, saftig, straff.