Brasato vom Hirschbäggli

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: ca. 70min.

Menu: <u>19.09.2012</u>

Creation: Peter Hösly

Zutaten:

800 g Hirschbäggli oder -nuss

2 EL gehackte Wacholderbeeren

1 EL zerdrückte schwarze Pfefferkörner

fein geriebene Schale von 1/2 Orange

2 TL Streu mi, rot

2 EL Olivenöl

100 g Röstgemüse (Karotten, Peterliwurzel, Sellerie, Zwiebeln)

1 kleingeschnittener Apfel

1 EL Tomatenpüree

2 dl kräftiger Rotwein (z.B. Veltliner)

2 dl Bratenjus

5 entsteinte Dörrpflaumen

2 EL Aceto Balsamico

1 TL Akazienhonig

2 EL getrocknete, eingeweichte Cranberries

1 in Schnitze geschnittener Apfel

1 TL zerdrückte rosa Pfefferkörner

1 EL Butter

4 Rosmarinzweige

Zubereitung:

- 1. Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Orangenschale und Streu-mi mischen und das Hirschfleisch damit einreiben.
- 2. Backofen mit Schmortopf auf 180 ° C vorheizen. Den Braten darin im Olivenöl während 10 Min. anbraten. Röstgemüse und Apfel beigeben, weitere 10 Min. braten. Tomatenpüree dazugeben und mit Rotwein ablöschen.
- 3. Den Bratenjus und die Dörrpflaumen dazugeben, zugedeckt ca. 30 Min. schmoren. Regelmässig mit Bratenjus übergiessen. Das Fleisch aus der Sauce heben und im ausgeschalteten Ofen ziehen lassen.
- 4. Den Bratenjus aufkochen, entfetten, durch ein grobes Sieb streichen und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Mit Aceto Balsamico und Honig verfeinern.
- 5. Garnitur: Die Cranberries trockentupfen. Zusammen mit den Apfelschnitzen in Butter kurz sautieren. Die rosa Pfefferkörner daruntermischen. Den aufgeschnittenen Braten mit den Cranberries und Rosmarinzweigen garnieren und mit Nusspolenta servieren.