

STEIRISCHER HIRSCHRÜCKEN

MIT HOLUNDER-GLACÉ

Rezept für ca. 4 Portionen

Zutaten

Für den Hirschrücken:

- 720 g Hirschrücken entvliert
- Für die Marinade: Wacholderbeeren, Rosa Beeren, Thymian & Rosmarin
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL Butter

Für die Holunder-Glacé:

- 100 g Holunderbeeren
- 4 cl Gin
- 100 ml Demi Glacé
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer

Vorbereitung:

Am Vortag die Gewürze für die Marinade in einem Mörser zerstoßen. Hirschrücken marinieren und für 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Gutes Gelingen wünscht „Chef Hannes“
mit dem Team der Parktherme-Gastronomie!

Zubereitung:

Hirschrücken auf jeder Seite ca. 4 Minuten in Öl anbraten. Bei wenig Hitze Butter zugeben und mit dem Saft überlöffeln; dann mit Alufolie abdecken und zehn Minuten rasten lassen.

Holunderbeeren in Öl ansautieren und mit Demi Glacé aufgießen. Den Gin hinzugeben und kurz mitkochen. Abschließend die Sauce mit Butter montieren.

Hirschrücken aufschneiden, mit Beilagen anrichten und mit der Holunder-Glacé übergießen.



Gutes Gelingen wünscht „Chef Hannes“
mit dem Team der Parktherme-Gastronomie!