

## Festtagsgerichte



### Zarter Hirschrücken und saftige Kürbisknöpfe



Ein guter Braten braucht Zeit. Das gilt für fettes Geflügel ebenso wie für zartes Hirsch- und Rehfleisch. Deshalb habe ich Hirschrücken auf besondere Weise zubereitet.

Den vom Metzger parierten Hirschrücken habe ich mit einer Mischung aus cremig geschlagener Butter eingestrichen. Die Butter kann zuvor mit etwas Salz, Pfeffer und Wildgewürz vermennt werden.

Den Rücken nun mit Klarsichtfolie abdecken und im auf 80°C vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) ca. 1,5-2 Stunden vorgaren.

Hirschrücken aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren in einer Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten anbraten. Vor dem Anschneiden nochmals 5 Minuten ruhen lassen.

Dazu passen Burgundersoße, saftige Kürbisknöpfe, gedämpfte Rosenkohlblätter und Preiselbeeren. Das Rezept für [Kürbisknöpfe](#) finden Sie in unserer Rezeptdatenbank.