

Wild-Roastbeef vom heimischen Hirsch



Edles vom Hirsch

Wild gehört zu den gesündesten Fleischsorten und es schmeckt sehr aromatisch. Ideal zu Bratkartoffeln. Als kalter oder leicht erwärmter Roastbeef-Aufschnitt ist es sowohl eine ausgezeichnete Vorspeise als auch eine leckere Hauptspeise. Wichtig für ein zartrosa Innenleben des Bratens ist das Einhalten der Temperaturen. Im Backofen bei 80°C garen und aufhören, wenn im Fleischkern eine Temperatur zwischen 56°C und max. 60°C erreicht wird. Das geht am besten mit einem Bratenthermometer. Wer kein Thermometer hat, hat nun vielleicht wenigstens einen Weihnachtswunsch, oder?

Hier die Rezeptur für **"Wild-Roastbeef vom heimischen Hirsch"**:

Zutaten

Für 4 Personen:

- 750 – 800 g Hirschrücken (vom Metzger sauber pariert)
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 3 EL Öl
- 2 TL Senf
- 1 EL Rosmarin, fein geschnitten
- 5 zerdrückte Wacholderbeeren
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Roastbeef vom Hirsch 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Bei Zimmertemperatur liegen lassen. Dann leicht salzen.

3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten bei mittlerer Hitze 3 Minuten anbraten. Anschließend auf ein Ofengitter legen (Ofengitter auf Backblech legen). Das Fleisch mit Senf, Rosmarin, gehacktem Knoblauch, zerdrückten Wacholderbeeren und Pfeffer einreiben.

Den Backofen auf 80°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Das Roastbeef auf die mittlere Schiene des Backofens schieben.

Ca. 1,5 – 2 Stunden rosa braten.

Tipp: Falls ein Bratenthermometer vorhanden ist, dieses an der dicksten Stelle des Fleisches einstechen und auf die Kerntemperatur achten. Das Fleisch ist fertig, wenn es 56°C erreicht hat.

Den Braten herausnehmen, in Alufolie wickeln und 45 – 60 Minuten langsam abkühlen lassen. Mit einem scharfen Messer oder einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden.

Tipp: Dazu passen eingelegte Mixed Pickles, Sauce Tartare mit Wildkräutern und [Bratkartoffeln](#).

