

Damhirschkeule gebeizt mit Kräuterkruste

Zutaten:

1 kg Damhirschkeulen ohne Knochen
150 g Crème fraîche
Rucola
2-3 EL Preiselbeerkompott
Kräuter und Johannisbeeren zum Garnieren

...für die Beize: :

1 L Rotwein
1 Tasse Obstessig
2 Zwiebeln
2 Bund Suppengemüse
2 Karotten
1 EL Salz
2 Lorbeerblätter
einige Wacholderbeeren
einige Pfefferkörner und Nelken
1 TL Zucker
Pfeffer aus der Mühle

...für die Kruste: :

100 g Butter
1/2 Tasse Semmelbrösel
2 Zwiebeln
1 Tasse gehackte Wildkräuter
2 EL mittelscharfer Senf

Zubereitung: :

Das Fleisch waschen, trockentupfen und in einen Beiztopf legen.

Den Rotwein mit dem Obstessig erhitzen, das Suppengemüse, die Zwiebeln und die Karotten schälen, in den Sud geben und zum Kochen bringen. Die Gewürze und die Johannisbeeren, das Salz und den Zucker dazugeben, kurz aufkochen, vom Herd nehmen und erkalten lassen.

Die Beize über die Damhirschkeulen gießen und im Kühlschrank

mindestens 2 Tage ruhen lassen.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Die Butter schaumig schlagen, die Zwiebeln schälen, hacken, mit den gewaschenen und gehackten Wildkräutern, dem Senf und den Semmelbröseln unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Fleisch verstreichen.

Das Fleisch auf ein ausgefettetes Backblech legen und im 220 Grad C vorgeheizten Backofen je nach Stärke der Damhirschkeulen ca. 25 bis 40 Minuten garen. Während der Garzeit mehrmals mit etwas Beize ablöschen.

Nach Ende der Garzeit die Damhirschkeulen herausnehmen, warm stellen.

Den Bratenfond mit etwas Beize loskochen und in einen Topf gießen. Mit Crème fraîche, Preiselbeerkompott und etwas Salz und Pfeffer abrunden.

Die Damhirschkeulen in Scheiben schneiden, mit der Sauce anrichten.

Mit Rucola, Kräutern und Johannisbeeren garnieren.

Beilagen: : Bandnudeln und Brokkoli-Gemüse