Hirschrücken „Caveman-Style“

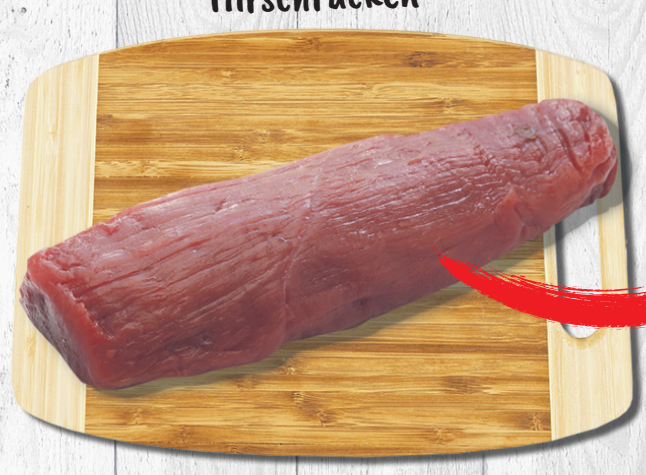
Präsentiert von: Handelshof – Der Frische-Profi

Genuss Rezept der Woche

Herbst- und Wintergrillen liegt im Trend. Wir zeigen Ihnen mal was ganz Raffiniertes: Wild im Caveman-Style, also quasi wie es die Höhlenmenschen zubereitet hätten. Dafür kommt ein Hirschrücken direkt auf die Holzkohle (ohne Gitterrost). Da wir zwar den rustikalen Geschmack haben wollen, aber eine feinere Optik, wird der Rücken im rohen Zustand vorher geflochten und mit einem feinen Püree aus Petersilienwurzeln und einer frischen grünen Kräutersoße, für die Sie Kräuter und Gewürze je nach Verfügbarkeit und Geschmack verwenden können, serviert. Ein Gaumen- und Augenschmaus.

Zutaten — **Portionen: 4-6**

1	Hirschrücken (ca. 700 bis 1000 Gramm)
500 g	Petersilienwurzeln, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe
80 g	Butter
150 ml	Sahne und 250 ml Geflügelfond
1 Bund	Blattpetersilie sowie etwas Liebstöckel, Minze & Basilikum
Je 1/2 Bund	Sauerampfer, Kerbel & Borretsch
Etwas	eingelegter grüner Pfeffer, Meersalz, schwarzer Pfeffer
4 EL	Olivenöl und 2 EL Rotweinessig
2 TL	Dijon-Senf















Zubereitung: So wird’s gemacht

- Für die Salsa verde (grüne Soße) alle **Kräuter** fein hacken und in einer Schüssel vermengen.
- **Olivenöl, Rotweinessig** und den **Dijonsenf** hinzugeben und verrühren.
- Einen 1/2 TL **eingelegten grünen Pfeffer**, die **Knoblauchzehe** und eine Prise **Meersalz** mit dem Messerrücken auf einem Brett zerreiben und die entstandene Paste zu den restlichen Soßen-Zutaten in die Schüssel geben, umrühren und kühl stellen.
- Circa 3 Kilo **Holzkohle** in einem Anzündkamin durchglühen lassen und anschließend gleichmäßig in einem Grill verteilen.
- Die **Petersilienwurzeln** schälen und in haselnussgroße Stücke schneiden. Die **Zwiebeln** schälen und würfeln. In einem Topf die **Hälfte der Butter** schmelzen und die Petersilienwurzeln und Zwiebeln darin glasig anschwitzen.
- Das Ganze mit **Geflügelfond** und **Sahne** auffüllen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Petersilienwurzeln weich sind. Mit einem Mixstab fein pürieren, währenddessen die restliche **kalte Butter** einarbeiten. Püree mit **Salz und Pfeffer** abschmecken.
- **Hirschrückenstrang** parieren. Mit Abstand von ca. 3 Zentimetern zum breiten Ende des Stranges zweimal längs einschneiden, anschließend wie einen **Zopf** flechten (s. Foto unten). Am unteren Ende mit Küchengarn zusammenbinden, damit sich der Zopf nicht löst.
- Zopf mit **Meersalz** würzen und anschließend auf dem Bett aus glühender Holzkohle von beiden Seiten ca. zehn Minuten direkt grillen (Kerntemperatur sollte bei 54 Grad liegen).
- **Hirschzopf** aufschneiden und auf dem **Püree** anrichten, mit der **Salsa verde** beträufeln.

Das Küchen-Lexikon

Fakten rund ums Hirschfleisch

Wenn man von Hirschfleisch spricht, ist in der Regel das Fleisch vom Rothirschen gemeint, obwohl ganz grundsätzlich verschiedene Unterarten unter die Gattung fallen. Das Fleisch ist dunkelrot bis braun, langfaserig in der Struktur und in seiner Konsistenz mit Rind vergleichbar – mit einem aromatischen Wildgeschmack. Frische erkennt man daran, dass das Fleisch angenehm riecht und weder schwarze noch metallisch-grünliche Verfärbungen aufweist. Hirsch ist fettarm und mit seinem hohen Gehalt an Eiweiß, Zink, Selen, Eisen und B-Vitamin sehr gesund. Jungtiere werden wie das Kalb aufgeteilt, ausgewachsene Tiere wie der Ochse. Den Rücken kann man entweder im Ganzen braten (wie bei dem Zopf-Rezept hier) oder daraus Steaks, Filets oder Schnitzel machen. Hirschfleisch aus Neuseeland stammt oft von Farmen, wer Wild aus dem Wald will, sollte zu deutscher Ware greifen.



Fotos: Handelshof/Jörg Szemkus, iStockphoto/Getty