

Für weitere  
Rezeptideen  
**melde dich  
bei mir.**

*Hirschrücken mit  
Kakaokruste  
und Schokoladen-  
Orangen-Butter*



**21**







Schwierigkeitsgrad  
medium



Arbeitszeit  
10 Min.



Gesamtzeit  
1 Std.



Portionen  
4 Portionen

## Zutaten

<b>100 g</b>	Rotwein, trocken	<b>20 g</b>	Kakaonibs
<b>20 g</b>	Cognac	<b>1</b>	Eigelb
<b>5</b>	Wacholderbeeren	<b>20 g</b>	Röstzwiebeln
<b>8</b>	Pimentkörner	<b>60 g</b>	Zwiebel, halbiert
<b>1</b>	Nelke	<b>1</b>	Knoblauchzehe
<b>2 geh. TL</b>	Thymian, getrocknet	<b>3 TL</b>	Speisestärke
<b>3 geh. TL</b>	Majoran, getrocknet	<b>3 EL</b>	Wasser
<b>2 TL</b>	Salz	<b>½ TL</b>	geriebene Orangenschale
<b>1 TL</b>	Pfeffer	<b>20 g</b>	Orangensaft
<b>800 g</b>	Hirschrücken, sehnensfrei	<b>30 g</b>	Zartbitter-Schokolade (50% Kakao), in Stücken (5 mm)
<b>2 EL</b>	Öl	<b>200 g</b>	Wildfond
<b>20 g</b>	Panko	<b>130 g</b>	Kirschkonfitüre oder 130 g Wild-Preiselbeeren
<b>180 g</b>	Butter, davon 50 g in Stücken, 30 g weich, 100 g kalt, in kleinen Würfeln (2 cm)		





- 1.** Eine Kanne auf den Mixtopf stellen, Rotwein und Cognac einwiegen und Kanne absetzen.
- 2.** Wacholder, Piment, Nelke, Thymian, Majoran, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 10** zerkleinern und Gewürzmischung umfüllen. Backofen auf 100°C vorheizen.
- 3.** Hirschrücken rundum mit  $\frac{1}{3}$  der Gewürzmischung würzen, in einer Pfanne auf dem Herd in Öl anbraten und auf Küchenrolle abtropfen lassen. Den Bratensud in der Pfanne mit Rotwein-Cognac-Mischung ablöschen und vom Herd nehmen.
- 4.**  $\frac{1}{3}$  der Gewürzmischung, Panko, 50 g Butterstücke, Kakaonibs, Eigelb und Röstzwiebeln in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 5** vermischen. Hirschrücken in eine Auflaufform geben und Kruste auf dem gebratenen Hirschrücken verteilen. Hirschrücken mit Kakaokruste im Backofen ca. 15 Minuten (100 °C) fertig garen, 5 Minuten ruhen lassen und den Backofen auf Grillstufe vorheizen. In dieser Zeit mit dem Rezept fortfahren.
- 5.**  $\frac{1}{3}$  der Gewürzmischung, Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 7** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

*Hier geht's weiter*

6. 30 g weiche Butter zugeben und **4 Min./120°C/ Stufe 1** dünsten. Speisestärke mit Wasser anrühren.
7. Bratensud, Orangenabrieb, Orangensaft, angerührte Speisestärke, Schokolade, Konfitüre und Wildfond zugeben und **4 Min./100°C/Stufe 1** kochen.
8. 100 g kalte Butterwürfel zugeben, **8 Sek./Stufe 7** emulgieren und abschmecken.
9. Hirschrücken mit Kakaokruste im Backofen-Grill ca. 5 Minuten gratinieren, tranchieren, mit Schokoladen-Orangen-Butter anrichten und z. B. mit Spätzle oder Knödeln servieren.

*Solltest du einen Thermomix® Sensor haben, unterstützt dich dieser perfekt bei dem Rezept.*

