

# Hirschrücken mit Eierschwammerln

Ein tolles Rezept für alle Wild Fans, der Hirschrücken mit Eierschwammerl schmeckt nicht nur als Sonntagsbraten, sondern überzeugt auch an allen anderen Tagen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

800 g	Hirschfleisch (vom Rücken)
450 g	<a href="#">Eierschwammerln</a>
1 Stk.	Schalotte
1 Stk.	<a href="#">Karotte</a>
100 g	Sellerie
4 EL	Pflanzenöl
400 ml	Wildfond
120 ml	Portwein
1 EL	<a href="#">Feigenmarmelade</a>
2 Zweige	Thymian
5 Stk.	Lorbeerblätter
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 TL	Pfefferkörner
20 g	Walnusskerne
1 Zweig	Rosmarin
2 EL	<a href="#">Butter</a>
2 Stk.	Walnüsse (im Glas)

## Zubereitung

1. Ein leckerer Hirschrücken mit Eierschwammerl dauert nicht so lange, wie es sich anhört. Zuerst die Schalotten, Karotten und den Sellerie schälen und danach in gleich große Würfelchen schneiden. In einer kleinen beschichteten Pfanne das Öl heiß werden lassen und die Gemüsewürfel bräunlich anbraten.
2. Bitte aufpassen dass sie nicht zu dunkel werden, da sonst die Soße "angebrannt" schmeckt. Nun den Fond und das Gelee mit dem Portwein mischen, Thymian und Lorbeerblätter hinzufügen und das Ganze einreduzieren lassen, bis noch 2/3 der Flüssigkeit da ist. Diese nun durch ein Sieb gießen, passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 140° C vorheizen.
3. Das Fleisch unter fließendem kaltem Wasser gut abwaschen und mit einem Küchenkrepp trocken tupfen. Dies jetzt im noch übrig gebliebenen Öl ringsherum kräftig anbraten und gleich danach in den Ofen geben. Während des Anbratens die Pfefferkörner klein stoßen.
4. Die Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. Beides kurz zur Seite stellen. Das Fleisch mit ein bisschen Sauce übergießen, damit es schön saftig wird und mit dem zerstoßenen Pfeffer und den Rosmarinnadeln würzen. Danach in den Ofen auf mittlerer Schiene circa 40 – 45 Minuten garen.
5. Während das Fleisch im Ofen gart, die Eierschwammerl säubern. Danach in einem kleinen Topf Butter zerschmelzen und die Schwammerl darin anschwitzen. Ein wenig Salz dazugeben, rausnehmen und zur Seite stellen. Das Fleisch nach der Garzeit aus dem Ofen nehmen und in fingerdicke Scheiben schneiden.
6. Zum Anrichten auf jeden Teller ein paar Eierschwammerl legen, die Fleischscheibe darauf, eingelegte Walnüsse in Streifen schneiden und ebenso darauf verteilen. Restliche Lorbeerblätter darüberstreuen, mit Sauce übergießen und sofort servieren.

## Tipp

Besonders lecker zu Hirschrücken mit Eierschwammerl schmecken Semmelknödel oder Kartoffeln. Wer es gerne "wie früher" mag, reicht eine Birne mit Preiselbeeren zum Wild.