

Zu Tisch | Hirschlende mit heller Sahne-Sauce

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Junghirschlende
- 1 Liter Vollmilch
- 3 mittelgroße Zwiebeln, fein gehackt
- 100 g Schweineschmalz
- 4 mittelgroße Karotten, sehr fein gehackt
- 2 mittelgroße Petersilienwurzeln, sehr fein gehackt
- 1 kleine Sellerieknolle, sehr fein gehackt
- 3 Lorbeerblätter
- 100 g Preiselbeeren
- Salz
- Pfeffer, grob gemahlen
- 500 ml kochendes Wasser
- 500 ml süße Sahne
- 50 ml süße Sahne zum Verzieren

Zubereitung:

Das Lendenstück 2 – 3 Tage in der Milch marinieren.

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen.

In einem ausreichend großen, ofenfesten Topf die Zwiebeln in heißem Schmalz anschwitzen, bis sie glasig sind. Die Hirschlende aus der Milch nehmen, trockentupfen und mit dem restlichen Gemüse auf das Zwiebelbett legen. Salz, Pfeffer, Lorbeer und kochendes Wasser zugeben. Die Lende sollte etwa zur Hälfte im Wasser liegen. Den Topf schließen und ca. 90 Minuten im Ofen schmoren. Während dieser Zeit 2x wenden.

Den Braten herausnehmen, in Alufolie und ein Tuch wickeln und warm stellen. Z.B. im abgeschalteten, geöffneten Ofen.

Die Sauce durch ein Sieb passieren und die Sahne einrühren. Mit weiterer Sahne verdünnen bzw. einkochen bis zur gewünschten Konsistenz. Abschmecken.

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit Sahnehäubchen und Preiselbeer-Kompott verzieren.

Dazu böhmische Knödel reichen.

Rezept: Zu Tisch vom 04.01.2001

Episode: Böhmen