

# AMARULA KIRSCH-HIRSCH

## ZUTATEN:

Für den Hirsch:

700 g Hirschrücken

10 Wacholderbeeren

5 Pfefferkörner

½ TL getrocknete Koriandersamen

1 EL Butterschmalz

Für die Amarula-Kirsch-Sauce:

100 g entsteinte Kirschen

100 ml Kirschsafte

1 EL Balsamico Essig

2 Schalotten

1 EL Butter

150 ml Amarula

200 ml Wildfond

3 Wacholderbeeren

1 EL Kirsch-Gelee

## ZUBEREITUNG:

Zuerst die Sauce vorbereiten. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in 1 EL Butter anschwitzen. Mit dem Kirschsafte und dem Balsamico Essig ablöschen. Auf die Hälfte einkochen lassen. Den Wildfond und die Wacholderbeeren dazugeben und nochmals um die Hälfte einkochen lassen. Durch ein Sieb geben und zurück in den Topf gießen. Das Kirsch-Gelee und den Amarula darin glatt rühren. Die Kirschen dazugeben, umrühren, nochmals erhitzen, aber nicht aufkochen lassen, dann beiseite stellen.

Die Gewürze für den Hirschrücken im Mörser fein mahlen, den Hirschrücken darin wälzen und leicht abklopfen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Hirschrücken darin rundherum anbraten. Im Ofen bei 120°C ca. 12 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 58 °C erreicht ist. Den Hirschrücken aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen

Die Sauce evtl. nochmal erhitzen. Den Hirschrücken in Scheiben schneiden und mit der Amarula-Kirsch-Sauce servieren. Dazu passt Kartoffel- oder Selleriepüree.

Guten Appetit!

[/dkpdf-columns]