

Windauer Hirschkalbsrücken auf Orangen-Polentaschnitten

Zutaten für etwa 6 Portionen

Hirschkalbsrücken:

900 g Hirschkalbsrücken aus dem Windautal
Wacholderbeeren zerdrückt,
Lebkuchengewürz,
Ingwer, Petersilie gehackt
Salz, Pfeffer aus der Mühle
6 Rosmarinzweige
6 Knoblauchzehen

Jäger Sauce:

30 g geschnittener Speck
50 g geputzte Pilze
Rotwein zum Ablöschen
200 g Wildfond oder Geflügelfond
kalte Butter zum Montieren
Preiselbeeren etwas Rahm

Polenta:

150 g Maisgrieß
150 g Rahm
150 g Rindssuppe
2 Orangen, filetiert
1 Bund Minze vom Biohof Obertreichl in Brixen
Butter zum Braten
Salz, Pfeffer

Zubereitung Hirschkalbsrücken:

Den Hirschkalbsrücken portionieren, mit Salz, Pfeffer, Petersilie Ingwer, Lebkuchengewürz und Wacholder würzen, in einer Pfanne Öl erhitzen und das Fleisch auf beiden Seiten scharf anbraten, Knoblauch und Rosmarin beigegeben, im Backrohr bei 160 °C ca. 7 Min. fertig garen; aus der Pfanne nehmen und in Alufolie einwickeln.

Zubereitung Jäger Sauce:

Für die Jägersauce im Bratenrückstand den Speck und die Pilze anrösten, mit etwas Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Mit Wildfond aufgießen und um die Hälfte einreduzieren. Etwas Sahne beigegeben mit kalter Butter montieren (abbinden, darf danach jedoch nicht mehr kochen) mit Preiselbeeren, Salz und Pfeffer vollenden.

Zubereitung Polenta:

Sahne und Rindssuppe aufkochen lassen und den Maisgrieß darin einkochen; die Orangenfilet und die Minze unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Polenta in eine Terrinenform abfüllen und erkalten lassen, danach herausstürzen und in Scheiben schneiden. Diese Scheiben in Butter braten.

Polenta kreisförmig am Teller anrichten. Die Sauce in die Mitte des Tellers geben, den Hirschkalbsrücken einmal diagonal halbieren und darauf setzen. Mit etwas Minze garnieren.