

Aus der Hado-Küche: Ein Wildrezept

Restaurant Services

Geschmorte Hirschkalbskeule mit Zimt, Schokolade, Chili und Maronen

für 4 Personen:

800 g	Hirschkalbskeule ohne Knochen
2	Zwiebeln
1	Karotte
¼	Knollensellerie
1	Lorbeerblatt
3	Wacholderbeeren
2	Nelken
	Pimentkörner
0,5 l	kräftiger Rotwein
0,5 l	Fleisch- oder Gemüsebrühe
	etwas roten Portwein
1	Zimtstange
2	getrocknete Chilischoten
100 g	Zartbitterkuvertüre
200 g	geschälte Maronen
	Olivenöl
	Butter
	Zucker

Zwiebeln und Karotte schälen und grob zerkleinern, Sellerie schälen und würfeln.

Die Hirschkalbskeule in Olivenöl scharf anbraten, aus dem Bräter nehmen und dort die Zwiebeln glasig angehen lassen. Karotte und Sellerie dazu geben und ebenfalls andünsten. Chili, Zimtstange und die restlichen Gewürze dazu geben und mit dem Rotwein und der Brühe ablöschen. Die Hirschkalbskeule wieder in den Bräter geben und bei 120 °C zugedeckt so lange schmoren, bis sich eine Gabel völlig ohne Widerstand durch das Fleisch stechen lässt. Das Fleisch aus dem Schmorfond nehmen, den Fond durch ein grobes Sieb passieren und noch etwas einkochen. Zum Schluss die zerkleinerte Kuvertüre unterrühren, nicht mehr kochen lassen.

Maronen in etwas Zucker und Butter glasieren und mit einem Spritzer rotem Portwein ablöschen. Das Hirschfleisch zusammen mit Maronen, Rotkohl und Dinkelspätzle servieren.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München