

Hirsch Saltimbocca



Zutaten: Zubereitung:

Zutaten für 4 Personen:

Für den Hirsch

800 g Hirschrücken am Stück
150 g Bauernschinken in Scheiben
2 EL Butterschmalz
15 Salbeiblätter
Salz, Pfeffer

Für die Soße

200 ml Marsala
(italienischer Dessertwein)
1 gehäuften TL Zucker
75 g kalte Almbutter
Salz, Pfeffer

Für den Käse-Kartoffel-Stampf

1 kg Kartoffeln
200 ml Heumilch
175 g Gletschertaler
50 g Butter
Salz, Muskat, Pfeffer

Außerdem

Küchengarn

1. Den Hirschrücken ca. 30 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit er Zimmertemperatur bekommt. Kalt abspülen und trocken tupfen. Fleisch rundherum etwas salzen.
2. Die abgezupften Salbeiblätter waschen und auf dem Hirschrücken verteilen.
3. Nun den Bauernschinken um das Fleisch wickeln. Damit dieser beim Anbraten hält, alles mit dem Küchengarn umwickeln und festknoten.
4. Den Backofen auf ca. 120°C Umluft vorheizen.
5. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Hirschrücken rundherum scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in eine ofenfeste Form legen. Mit Pfeffer würzen und für ca. 20-25 Minuten im Ofen garen.
6. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, würfeln und in einem großen Topf mit reichlich Salzwasser weichkochen. Abgießen und wieder in den Topf geben.
7. Bei geringer Hitze Milch und Almbutter zugeben und alles mit einem Kartoffelstampfer zerquetschen. Den Gletschertaler fein reiben und unterrühren. Mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken.
8. Für die Soße den Bratensatz vom Hirschrücken nochmals erhitzen. Den Zucker darin karamellisieren lassen und mit Marsala ablöschen.
9. Den Marsala gut einkochen und reduzieren lassen. Vom Herd nehmen und die kalte Almbutter in Stückchen mit dem Schneebesen unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und für ca. 5 Minuten ruhen lassen. Danach in Medaillons schneiden.
11. Zusammen mit dem Käse-Kartoffel-Stampf und der Soße anrichten und servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!

aus Heumilch g.t.S.

