

Für 4 Personen

Hirschpfeffer nach Jäger-Art

Marinade

- 1 kg Hirschschulter
- 5 dl Rotwein
- 1 dl Rotweinessig
- 50g Karotten
- 50g Zwiebeln
- 50g Sellerie
- 50g Lauch
- ½ Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- 8 Pfefferkörner
- 4 Wachholderbeeren
- 1 frischer Thymianzweig
- 1 frischer Rosmarinzweig

Zubereitung

Das Fleisch in 30g schwere Würfel schneiden und mit sämtlichen Marinadezutaten vermischen. In ein Gefäss geben und das Ganze ca. 10 Tage im Kühlschrank zugedeckt durchziehen lassen.

Hirschpfeffer

- 50g Erdnussöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle und Paprika
- 50g Karotten
- 50g Zwiebeln
- 50g Sellerie
- 50g Lauch
- ½ Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- 4 Pfefferkörner
- 2 Wachholderbeeren
- 1 frischer Thymianzweig
- 1 frischer Rosmarinzweig
- 30g Tomatenpüree
- 20g Mehl
- 1½ l Wildfond
- 1 dl Schweineblut
- 1 dl Rahm
- 10g Maizena

Zubereitung

Das Fleisch abschütten und die Marinade auffangen. Das Fleisch vom Wurzelgemüse trennen. Die Marinade aufkochen und durch ein Tuch passieren. Fleisch im heissen Erdnussöl rundherum sehr gut anbraten, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und herausnehmen. Das frisch geschnittene Wurzelgemüse in der Pfanne gut anbraten und tomatieren, das Tomatenpüree leicht mitrösten mit der Hälfte der Marinade ablöschen und einkochen lassen. Mit dem Mehl stäuben und dem Rest der Marinade ablöschen und mit dem Wildfond auffüllen und zugedeckt im Ofen weichschmoren. Am Schluss das Fleisch ausstechen, Rahm, Maizena und Blut miteinander vermischen und in die kochende Sauce geben, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Zum Fleisch passieren und in eine Servicekasserolle geben.

Anrichten

- 100g Perlzwiebeln
- 100g Speck geräuchert
- 100g frische Champignons
- 100g frische Pfifferlinge
- 100g Toastbrot
- Schnittlauch

Zubereitung

Die Champignons vierteln, waschen und mit wenig Weisswein, Öl und Zitronensaft in einer Pfanne dünsten. Die Pfifferlinge rüsten, waschen und mit wenig Butter weichdünsten. Den Speck in kleine Würfel schneiden und in kochendem Wasser blanchieren. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in Butter rösten. Anschliessend die Garnitur, ausser den Croutons in Butter andünsten und über den Pfeffer geben. Mit den Brot-Croutons und dem fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Anmerkung

Dieser Pfeffer kann auch mit Wildschwein-, Gams-, Reh-, Rind- oder Schweinefleisch gemacht wert.