

Hirschrücken mit Sauerkirschen



Zutaten für 8 Personen:

| | |
|---------|--------------------------|
| 1 Glas | Sauerkirschen |
| 1,8 kg | ausgelöster Hirschrücken |
| | Salz, Pfeffer |
| 2 EL | Bratbutter |
| 100 g | Butter |
| 1 TL | schwarze Pfefferkörner |
| 2 dl | kräftigen Rotwein |
| 3 El | Zucker |
| etwas | Rosmarin, Thymian |
| 2 Zehen | gehackter Knoblauch |

Zubereitung:

Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen.

Hirschrücken rundum salzen und pfeffern.

Bratbutter in der Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca.4 Minuten braten.

Das Fleisch mit Alufolie abdecken und 5 Minuten ruhen lassen.

Zum Schluss in Butter mit den Kräutern und dem Knoblauch kurz nachbraten.

Pfefferkörner grob zerstoßen. In einer Pfanne erhitzen, bis duftender Rauch aufsteigt. Sofort mit Rotwein ablöschen. 100 ml Kirschsafft und Zucker dazugeben und etwas einkochen. 2 EL kalte Butter einrühren und die Flüssigkeit damit leicht binden zuletzt die gut abgetropften Kirschen dazugeben. Mit Salz würzen und zu den Hirschsteaks servieren.