

REZEPT



---

**HIRSCHKALBSRÜCKEN MIT  
PFLAUMEN-PORTWEIN-SAUCE  
& SÜSSKARTOFFELRÖSTI**

---

BIO WILDGEWÜRZ N° 716



**RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR**

[www.rimoco.de](http://www.rimoco.de)



## ZUTATEN

4 PORTIONEN

KOCHZEIT | 60 MIN.

VORBEREITUNG | 30 MIN.

### SAUCE

130 g Trockenpflaumen

150 ml Portwein

3 EL Butterschmalz

Knochen vom Hirschkalbs-  
rücken

1 EL Mehl

400 ml Wildfond

1,5 TL Bio Wildgewürz N°716

### HIRSCHKALBSRÜCKEN

550 g Hirschkalbsrücken, vom  
Metzger ausgelöst & Knochen  
klein gehackt

4 TL Bio Wildgewürz N°716  
Salz

3 EL Butterschmalz  
3 Zweige Rosmarin

### RÖSTI

400 g Süßkartoffeln

1 Ei

1 EL Mehl

Salz

Pfeffer

### WEITERE REZEPTE

[www.rimoco.de](http://www.rimoco.de)

## ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce Trockenpflaumen 2 Stunden in Portwein einlegen.

2. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Knochen darin von allen Seiten anbraten. Trockenpflaumen & Portwein dazu geben, Mehl darüber stäuben & unterrühren. Die Sauce mit Wildfond aufgießen und das Wildgewürz untermischen. Bei kleiner Hitze köcheln lassen bis der Rest fertig ist.

3. Ofen auf 100 Grad vorheizen. Hirschkalbsrücken abwaschen & trocken tupfen. Fleisch mit Wildgewürz & Salz einreiben.

4. Butterschmalz in einer Eisenpfanne zusammen mit dem Rosmarin erhitzen und den Hirschkalbsrücken darin ca. 2 Minuten rundherum anbraten. Das Fleisch zusammen mit dem Bratfett und den Rosmarinzwiegen in eine Ofenform geben und in 20 Minuten im Ofen rosa garen (Kerntemperatur ca. 60 Grad).

5. Währenddessen die Rösti zubereiten. Dafür die Süßkartoffeln schälen & grob raspeln. Mit Ei & Mehl vermischen und mit Salz & Pfeffer würzen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Süßkartoffelrösti darin portionsweise anbraten.

6. Kurz bevor das Fleisch fertig ist, Knochen und Pflaumen aus der Sauce nehmen, Knochen entsorgen, Pflaumen beiseite stellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und nach Bedarf noch etwas verdünnen. Zusammen mit den Pflaumen wieder zurück in den Bräter geben. Die Sauce mit Muskatnuss, Salz & Pfeffer abschmecken.

7. Zum Servieren die Süßkartoffelrösti auf Tellern verteilen, den Hirschkalbsrücken in Scheiben schneiden und auf die Rösti legen und die Sauce darüber geben.

**Tipp** | Anstatt Trockenpflaumen in Portwein einzulegen, kann man auch etwas Pflaumenmus unter die Sauce rühren.