

Gebratener Hirschrücken mit Cranberry-Glasur und karamellisierten Walnüssen

Ein festliches Gericht mit fruchtiger Glasur und knusprigen Walnüssen: Gebratener Hirschrücken ist wie gemacht für besondere Anlässe und festliche Dinnerpartys in der kalten Jahreszeit. Die zarten Fruchtaromen der Cranberries harmonieren meisterhaft mit dem kräftigen Geschmack des Wildfleisches.

Zubereitungszeit: 40 Min.

Portionen: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- 600 g Hirschrückensfilet
- 200 g frische Cranberries (oder tiefgekühlt)
- 100 ml Rotwein
- 2 EL Honig
- 1 TL frischer Thymian
- 100 g Walnüsse
- 2 EL Zucker
- 2 EL Butter
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1

Hirschrücken anbraten: Hirschrückenfilet von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne mit Butter und frischem Thymian von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend bei 80°C im Ofen warmhalten.

Schritt 2

Cranberry-Glasur: Cranberries, Rotwein, Honig und Thymian in einem Topf auf mittlerer Hitze reduzieren, bis eine dickflüssige Glasur entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 3

Karamellierte Walnüsse: Walnüsse in einer Pfanne mit Zucker karamellisieren, bis sie goldbraun sind. Auf Backpapier abkühlen lassen.

Schritt 4

Anrichten: Den Hirschrücken aufschneiden, mit der Cranberry-Glasur überziehen und die karamellisierten Walnüsse darüber streuen.

Benedikts „Faust“regel:

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set
€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite Kochtopf 22x22cm mit
integriertem Siebeinsatz
€ 99,99



WOLL® Diamond Lite
3tlg. Bratpfannen-Set 20,
24 & 28cm, inkl. 2tlg.
Pfannenschutz
€ 179,99



KOCHBLUME®
Gewürzmühlen i
Auffangkappe 5
verstellbare Mah
Stück
€ 54,99