

Krustierter Hirschrücken

1 ½ - 2 kg Hirschrücken (möglichst vom Kalb)
Salz
Essig
4 - 5 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblättern
1 Bund Suppengrün, geputzt und zerkleinert
1 Ei
Nelken, gemahlen
3 - 4 Scheiben Schwarzbrot
Zucker und Zimt
Butter

- ♦ Hirschrücken waschen, trocken tupfen und häuten; damit er seine Form behält, bindet man ihn mit einem Küchentuch zusammen
- ♦ Fleisch in einem großen Topf mit Wasser, Salz, einem Schuß Essig, Wacholderbeeren, Lorbeerblättern und Suppengrün 90 Min. garen
- ♦ den Hirschrücken aus der Brühe nehmen, das Tuch entfernen und mit einer Paste aus 1 Ei, Salz, und Nelken bestreichen
- ♦ Schwarzbrot zerbröseln und mit Zucker und Zimt (nicht zu süß) vermischen und auf dem Rücken verteilen, gut andrücken
- ♦ dicht mit Butterflöckchen belegen
- ♦ im heißen Backofen goldbraun überbacken

Wacholdersoße: 3 El geriebenes Schwarzbrot
1 El geriebener Pumpernickel
4 - 5 zerstoßene Wacholderbeeren
etwas abgeriebene Zitronenschale
Zitronensaft
2 Eigelb
etwas Rotwein
1 El geschmolzene Butter
½ Tl geriebene Zwiebel
je 1 Prise Muskat und Thymian
1 Tasse Hirschfleischbrühe

Alle Zutaten für die Soße gut verrühren und zum aufgeschnittenen Fleisch reichen.

Beilagen: Bratkartoffeln oder Kroketten, Rotkohl
Preiselbeeren

Irene Firley, Neddenaverbergen

