

# HIRSCHBRATEN MIT MARONENPÜREE UND ROTKOHHL

## HIRSCHBRATEN MIT MARONENPÜREE UND ROTKOHHL

Die Feiertage stehen vor der Tür und alle treffen die letzten Vorbereitungen. Die Einkaufszettel werden zum zweiten und dritten Mal kontrolliert, ein strenger Blick in den Vorratsschrank geworfen ob auch wirklich noch alles da ist wovon man denkt, dass es dort sein sollte. Nichts darf schief gehen, alles soll ganz wunderbar werden. Und dann ist der große Tag da, der Duft von Rotkohl liegt in der Luft, der Braten ist im Ofen und ihr schmeckt das Maronenpüree ein letztes Mal ab bevor sich alle voller Vorfreude an den Tisch setzen. Serviert wird ein zarter Hirschbraten mit Maronenpüree und Rotkohl und der ist einfacher gemacht als ihr vielleicht denkt!

Meine Tipps:

Mit dem Rotkohl rechtzeitig anfangen – wenn ihr für viele Personen kocht geht es am schnellsten ihn in der Küchenmaschine oder mit der Brotschneidemaschine vorzubereiten...

Den Braten mit einem Thermometer überwachen – so geht ihr mit dem Garpunkt kein Risiko ein!

Das Maronenpüree ist schnell und unkompliziert gemacht – das solltet ihr wirklich erst kurz vor Ende zubereiten damit es nicht eintrocknet.

Auch wenn ein Klecks Sauce auf dem Tellerrand dem Geschmack natürlich nicht schadet – versucht die Teller mit Hirschbraten und Maronenpüree sauber anzurichten, das macht bei euren Gästen gleich noch ein bisschen mehr Eindruck ☐

Und nicht zuletzt – genießt den Abend!



### Zutaten für 4 Personen:

700g Hirschbraten (ca. 3 Stunden auf Zimmertemperatur gebracht)

Pfeffer & Salz

1 EL Butter

etwas Fleur de Sel

### Für den Rotkohl:

1 kleiner Rotkohl, ca. 1kg

1 Zwiebel

1 EL Butter

1 Apfel

4 Nelken

3 Pimentkörner

250ml trockener Rotwein

3-4 EL Weißweinessig

1 Prise Zucker

Pfeffer & Salz

### Für das Maronenpüree:

400g Maronen, vorgegart, vakuumiert

350ml Milch

150g Schlagsahne

Pfeffer & Salz

1 Prise Muskat

### Für die Sauce:

100ml Kalbs Jus

4 EL guter Rotwein – am Besten der, den es auch zum Essen gibt

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Den Rotkohl vierteln, den Strunk entfernen und den Kohl in der Küchenmaschine oder von Hand fein reiben. Die Zwiebel klein würfeln und in einem ausreichend großen Topf in etwas Butter anschwitzen. Den Rotkohl dazu geben sobald die Zwiebel glasig wird und ebenfalls kurz anschwitzen. Die Pimentkörner zerstoßen und zusammen mit den Nelken und einer Prise Zucker und Salz zum Rotkohl geben. Mit dem Wein und dem Essig ablöschen und die Temperatur auf kleine Stufe reduzieren. Den Deckel leicht angekippt auf den Topf legen und das Ganze 2 Stunden köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Wasser dazu geben falls zu viel Flüssigkeit verdampft. Nach ungefähr einer Stunde den geschälten, entkernten und klein gewürfelten Apfel untermengen und den Kohl mit Essig, Pfeffer und Salz abschmecken.



Der Braten braucht etwas über eine Stunde im Ofen und muss vorher unbedingt vollständig Zimmertemperatur haben. In einer Pfanne die Butter zerlassen und den Braten rundum anbraten. Den Backofen auf 80°C bei Ober-/Unterhitze vorheizen. Der Braten kommt auf einem Gitter mittig in den Ofen, ein Backblech mit 1L Wasser darunter schieben. Es dient als Fettpfanne und der Wasserdampf sorgt dafür, dass der Braten nicht trocken werden kann. Den Braten mit einem Fleischthermometer auf das Gitter legen. Die Pfanne beiseite stellen. Das Thermometer sollte mittig im Braten stecken um dort die Kerntemperatur zu erfassen. Es dauert in etwa eine Stunde bis die



Kerntemperatur von 58-60°C erreicht ist. Der Hirschbraten ist dann medium gegart.



15 Minuten vor Ende der Garzeit kommen die Maronen mit der Milch in einen kleinen Topf. Kurz aufkochen, die Temperatur reduzieren und die Sahne zufügen. Mit dem Pürierstab pürieren bis keine Stückchen mehr zu sehen sind und das Püree auf kleiner Stufe etwas eindicken lassen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat verfeinern.



Den Rotkohl ein letztes Mal mit Pfeffer, Salz und bei Bedarf noch etwas Essig abschmecken, die Flüssigkeit im Topf sollte jetzt fast vollständig verdampft sein.

Wenn der Braten die gewünschte Kerntemperatur erreicht wird er aus dem Ofen geholt und darf noch 3 Minuten ruhen.

In der Bratenpfanne den Kalbs Jus kurz aufkochen, den Rotwein dazu geben und die Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Den Braten in dünne Scheiben aufschneiden und mit etwas Fleur de Sel und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Mit Rotkohl und Maronenpüree auf dem Teller anrichten und etwas Sauce dazu geben.



Frohes Fest!



