

**TIPP**  
 Statt Rothirsch kann auch der Rücken von Reh, Dam- oder Sika-hirsch verwendet werden.



## Wildrezept

# Hubertusplatte vom Rothirsch

**Nichts ist schöner als die selbst erlegte Beute eigenhändig schmackhaft zuzubereiten. Diesmal liefert Reinhold Winterl ein Rezept für einen Hirschrücken vom Grill an Bayerwaldrahmschwammerl mit Kartoffel-Kürbisrösti.**

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

1 kg Hirschrücken  
 250 g Pilze nach Wahl, z. B. frische Pfifferlinge  
 1 Lauchzwiebel  
 50 g Johannisbeergelee  
 1/4 Liter qualitativ hochwertigen trockenen Weißwein  
 1/4 Liter Sahne  
 50 g Butter  
 500 g Kartoffeln  
 50 g Muskatkürbis  
 50 g Kartoffelmehl  
 Olivenöl  
 Salz, Pfeffer, Rosmarinzwieg, Muskat  
 evtl. frische Petersilie

### ZUBEREITUNG:

Filet und Lende vom Hirschrücken auslösen und von Sehnen und Silberhaut befreien. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und dem Rosmarinzwieg in eine Form mit Olivenöl geben. Luftdicht mit Frischhaltefolie abdecken. Anschließend das Fleisch auf dem Grill oder in einer Pfanne beidseitig anbraten und 24 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 140 Grad garen lassen. Beim Anschnitt muss das Fleisch zart rosa sein.

Für die Rahmschwammerl die Lauchzwiebel fein hacken. Die Pilze vierteln und in Butter und etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Zwiebel zugeben und glasig dünsten, Pilze durchschwenken und mit Wildkraftbrühe und dem Weißwein ablöschen. Sahne zugeben, einreduzieren lassen, Johannisbeergelee einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein Schwung frische Petersilie gibt dem Ganzen eine würzige Note.

Für die Rösti Kartoffeln und Kürbis schälen und reiben, in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Bei Bedarf mit Kartoffelmehl etwas abbinden. In einer Pfanne im schwimmenden Butterschmalz ausbacken, bis beide Seiten goldgelb sind.

