

# HIRSCHRÜCKEN MIT WIRSING, BIRNE UND KIRSCHESSIGSAUCE

## ZUTATEN

für 4 Personen, für die Birnen: 2 Birnen, 40 g Zucker, 100 ml Weißwein, 1 Lorbeerblatt, 30 g Butter, für die Kirschessigsauce: 50 g Zucker, 200 ml Rotwein, 100 ml Fruchtwerker Kirsch & Essig, ¼ Zimtstange, ½ TL Speisestärke, 180 g Sauerkirschen (frisch, tiefgekühlt oder im Glas), für den Wirsing: 500 g Wirsing, Salz, 1 Schalotte, 40 g Butter, 200 ml Rinder- oder Wildbrühe, für den Hirschrücken: 2 EL neutrales Pflanzenöl, 700 g Hirschrücken, ohne Sehnen und Silberhäutchen, Salz, Pfeffer, 20 g Butter

## ZUBEREITUNG

1. Birnen schälen und halbieren. Zucker und Weißwein in einem Topf zum Kochen bringen. Birnen zufügen und mit Wasser bedecken. Birnen leise köcheln lassen, bis sie weich sind, aber noch einen leichten Biss haben, dann beiseitestellen.
2. Für die Kirschessigsauce Zucker in einem Topf erhitzen, bis er anfängt zu schmelzen und eine hellbraune Färbung annimmt. Zucker mit Rotwein und Fruchtwerker Kirsch & Essig ablöschen, Zimtstange zufügen und 5 Min. kochen lassen. Sauce mit angerührter Speisestärke leicht binden. Kirschen zufügen und weitere 10 Min. kochen lassen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat, dann beiseitestellen.
3. Strunk aus den Wirsingblättern entfernen. In einem großen Topf reichlich Wasser mit 1 EL Salz zum Kochen bringen, Wirsingblätter ca. 3 Min. kochen lassen, dann kalt abschrecken, abtropfen lassen und in 2 cm breite Streifen schneiden.
4. Schalotte schälen, fein würfeln und in einem Topf in Butter farblos anschwitzen. Wirsing zufügen, Brühe angießen und ca. 10 Min. dünsten, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmstellen.
5. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Hirschrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne von allen Seiten ca. 7 Min. bei mittlerer Temperatur anbraten. Butter zufügen und den Hirschrücken weitere 8 - 12 Min. im Backofen garen, bis das Fleisch rosa gebraten ist, dabei den Rücken einmal wenden. Den gebratenen Hirschrücken aus dem Ofen nehmen, in Aluminiumfolie schlagen und 5 Min. ruhen lassen.
6. Währenddessen 30 g Butter und den restlichen Zucker (10 g) für die Birnen in einer Pfanne erhitzen. Birnenhälften aus dem Sud heben, halbieren und in der Pfanne bei mittlerer Temperatur von allen Seiten goldgelb anbraten.
7. Zum Servieren Hirschrücken in Scheiben schneiden und auf vier Tellern platzieren. Wirsing, Birnen und Kirschessigsauce daneben verteilen.

Tipp: Dazu passen sehr gut Kartoffel- oder Semmelknödel.

# Fruchtwerker