



## Hirsch Entrecôte

an selbstgemachter Wildjus



4 Personen

### ZUTATEN

800 g Entrecôte vom Hirsch

Meersalz, grober Pfeffer, Rohzucker  
Senfsaat, Anis, Wacholder, feine Kräuter,  
Baumnussöl

#### Für eure Jus

1,5 kg Wildknochen  
Brustbein oder Schwanz,  
da hier das meiste Fleisch dran bleibt  
500 g Wurzelwerk  
100 g Zwiebel  
50 g Knoblauch  
100 g Tomatenmark  
100 g Preiselbeer-Confit  
5 dl Rotwein kräftig (Merlot o. ä.)  
2 dl Orangenjus  
2 l schwacher Kalbsfond oder Wasser  
30 g Speisestärke

Salz, Pfeffer, Zimtstange, Anissterne, Lorbeer,  
Wacholder, Piment, Senfsaat, Thymianzweige

### ZUBEREITUNG

Entrecôte 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, um es auf Zimmertemperatur zu bringen. Gewürze und Kräuter mit dem Mörser zerkleinern und kräftig würzen. In einer Bratpfanne sanft im Baumnussöl anbraten, dass euch die Kräuter nicht verbrennen, der Rohzucker karamellisieren kann und die Gewürze durch das Anrösten Ihr volles Aroma erreichen. Anschliessend knapp 2 Stunden bei 80°C Umluft in den Backofen geben, bis eine Kerntemperatur von 54°C erreicht ist. Vor dem Anschnitt das Fleisch kurz ruhen lassen.

Die Knochen röste ich immer im Backofen. Knapp 60 Minuten bei 180°C reicht aus, um sie schön anzurösten. Das Gemüse röste ich in der Pfanne. Bei krosser Farbe gebe ich zunächst die Gewürzkörner und Blätter dazu, danach das Tomatenmark und das Confit. Als nächsten die schon gebräunten Knochen und lösche dies abwechselnd mit meinen Flüssigkeiten ab, so dass Sie immer wieder schön einkochen. Mit Fond oder Wasser aufgiessen und gute 4 Stunden bei kleiner Flamme köcheln lassen, bis eine dunkle und intensiv schmeckende Jus entsteht. Diese passiere ich durch ein feines Sieb, schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab und notfalls binde ich sie mit der Stärke oder reduziere sie durch schwaches Köcheln auf die gewünschte Konsistenz.



Folgen Sie uns auf Instagram  
[@stutzerundfluelerfoodblog](https://www.instagram.com/stutzerundfluelerfoodblog)

**En Guetä!**