

einfach zum Nachkochen

Find us on
facebook

Der Pongau is(st) Wild!



GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Pongauer Wild

Verein Genussregion Pongauer Wild
c/o Regionalverband Pongau

Bezugsquellen, Verkaufsstellen, Rezepte und alle
„Pongauer Wild“ Genusswirte finden Sie auf

www.pongauerwild.at

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

5500 Bischofshofen | Bahngasse 12
mail: wild@pongauerwild.at

Hirschrücken im Kräutermantel mit Gemüsespießchen

von Hans Auer, Küchenchef im Hotel Bergheimat, Mühlbach

Hotel****
Bergheimat

Zutaten für 4 Personen

ca. 600 g Hirschrücken, ausgelöst
Kräuter: Petersilie, Schnittlauch und
Koriander (auf Frische achten!)

Preiselbeersenf (kann auch leicht selber ge-
macht werden)

Salz und Pfeffer

Gemüsespießchen:

300 g Muskatkürbis

300 g Zucchini

200 g Cockailtomaten

Sonnenblumen- oder Olivenöl, Salz, Pfeffer

Preiselbeersenf einfach selbst gemacht:
Preiselbeermarmelade oder -kompott mit
Senf vermischen.

Hirschrücken zuputzen, d. h. Sehnenstücke mit einem scharfen Mes-
ser entfernen (nicht wegschmeißen!)

Wildbret mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sonnenblumenöl kurz
anbraten. Anschließend im Backrohr bei 60 Grad Heißluft ca. 10-15
Minuten garen (55 Grad Kerntemperatur).

Danach Hirschrücken im Rohr noch kurz rasten lassen, mit Preisel-
beersenf bestreichen. Kräuter für Kräuterbeet fein hacken, darin den
Hirschrücken wälzen und anschließend sofort portionieren.

Für die Gemüsespießchen werden Muskatkürbis und Zucchini in
gleichmäßige Scheiben geschnitten. Die Cockailtomaten am Stengel-
ansatz kreuzweise einschneiden.

Das Gemüse kurz in heißem Sonnenblumenöl anbraten, mit Salz und
Pfeffer würzen. Das angeröstete Gemüse abwechselnd auf Spießchen
stecken und zum Hirschrücken servieren

Unser Tipp: aus Sehnenstücken, Fleischabschnitten und Knochen
kann man einen guten Wildfond zubereiten (siehe Rezept!)

*Dieses Rezept wurde gekocht bei der Kochshow
im Rahmen der Leiner Genussmomente
in Salzburg*

