

Hirschkeule in Johannisbeersauce

2 Pfd. Hirschkeule
1 Flasche Rotwein
1 Schuss Balsamessig
1 Möhre
1 Zwiebel
1 Stange Sellerie
1 Stücke Porree
2 Knoblauchzehen
1 Bouquet garni mit Thymian
12 Wacholderbeeren
12 Pimentkörner
Saft einer halben Apfelsine
200g Johannisbeermarmelade
Salzpeffer

Fleisch mit sehr grob zerkleinerten Gemüsen, Kräutern und Gewürzkörnern in Rotwein einlegen und einen Tag marinieren lassen; herausnehmen und trockentupfen, in Apfelsinensaft anbraten (das kann selbstverständlich auch in Olivenöl und Butter geschehen), erhitzte Marinade mit Gemüsen und Körnern zugeben und im verschlossenen Topf ca. 2 Stunden sehr sanft garen. Fleisch rausnehmen und warm stellen, Sauce auf knapp die Hälfte reduzieren, durchsieben, Marmelade einrühren, abschmecken; Fleisch in Scheiben schneiden und einige Minuten in der Sauce ziehen lassen.