

Gesmokter Hirschrücken mit Birnen-Zwiebel-Ragout

REZEPT VON GRILLWELTMEISTER ADI BITTERMANN

Profi am Smoker:
Adi Bittermann.



ZUTATEN

(4 Portionen)

Hirschrücken

4 Hirschrückensteaks
à 180 g
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Rosmarinweig,
fein gehackt
1 EL Olivenöl

Birnen-Zwiebel-Ragout

4 Birnen
2 Zwiebeln
100 g brauner Zucker
1/4l Rotwein
Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 Lorbeerblätter
2 Thymianzweige
2 EL Preiselbeeren
100 g Lauch, fein geschnitten
100 g kalte Butter



FOTOS WEIDWERK

Zubereitung

Die *Hirschrückensteaks* mit Salz, Pfeffer, fein gehacktem Rosmarin und Olivenöl marinieren und etwa 30 Minuten ziehen lassen.

Birnen-Zwiebel-Ragout: Die Birnen schälen, jeweils in 8 Teile schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Nun den Wok (oder Dutch Oven) erhitzen, den Zucker karamellisieren (Achtung, nicht zu heiß!), die Birnen darin anschwitzen, die Zwiebeln hinzugeben und mit Rotwein ablöschen. Kurz aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern und Thymian würzen. Die Preiselbeeren hinzufügen,

verrühren und zugedeckt einige Minuten weichschmoren, eventuell Flüssigkeit ergänzen. Den Deckel öffnen und den Lauch hineingeben. Die kalte Butter einrühren und die Sauce sämig ziehen lassen. Nun den Wok bzw. Dutch Oven zur Seite stellen.

Die marinierten Hirschrückensteaks im Wassersmoker (zum Beispiel Weber „Smokey Mountain“, 57 cm) bei 120°C etwa 15–20 Minuten (je nach Stärke) smoken (mit „Wood Chunks Hickory“). Die Steaks werden bei einer Kerntemperatur von etwa 56°C herausgenommen. Kurz beidseitig angrillen, einige Minuten im Birnen-Zwiebel-Ragout ziehen lassen und anrichten.

Adi Bittermann ist Grillweltmeister und betreibt das Genusswirtschafts „Bittermann Vinarium“ in Göttlesbrunn.

