



## Hirschrücken am Stück gebraten an Brombeer-Ginsauce

600- 800 g Hirschrücken am Stück (ohne Knochen)	mit Küchenpapier trocken tupfen
Pfeffer aus der Mühle Fleischgewürzmischung	würzen
1-2 EL Bratbutter	in einer Bratpfanne erhitzen, den Hirschrücken allseitig während ca 6-8 Minuten anbraten, im auf 80° vorgewärmten Ofen während ca 60-90 Minuten niedergaren. Kurz vor dem Servieren Ofen auf 140° einstellen und die Zeit abwarten bis der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat. Fleisch herausnehmen und tranchieren
1 dl Rotwein	damit den Bratensatz in der Pfanne auflösen und leicht einkochen lassen
¾ dl Gin	zur Sauce geben
2 dl gebundene Wildsauce	dazu geben und nochmals leicht köcheln lassen
4 EL Brombeergelee	dazu geben und gut verrühren
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken

### Brombeeren

20 g Butter	in einer Pfanne schmelzen
30 g Zucker	dazugeben. Zucker schmelzen lassen
¼ dl Gin	ablöschen, und sirupartig einkochen lassen
180 g Brombeeren frisch oder gefroren	dazu geben und kurz darin erwärmen. Mit der Sauce einen Saucenspiegel machen, Fleisch darauf anrichten, mit den Brombeeren garnieren