




Hirschpfeffer mit Polenta






Ein Rezept von Sara Pieretti, Chefkoch im Grotto Grassi in Tremona

Zubereitung

	Benötigte Zeit	ca. 180 Minuten
	Schwierigkeitsgrad	Mittel - Für Fortgeschrittene
	Menge	4 Personen

Eigenschaften

	Teller	Fleisch - Hirsch
	Typisches Produkt	Hirsch - 0 km
	Geeignet für	Herbst - Familienessen

ZUTATEN

Hirschpfeffer

- 1 kg lokaler Hirschfleisch
- 3 L Merlot-Rotwein
- 10 rote Zwiebeln
- 5 Karotten
- 5 Selleriestangen
- 20 Wacholderbeeren
- 20 Pfefferbeeren
- Lorbeer, Rosmarin und Salbei
- Salz
- Evo-Öl
- Butter

Polenta

- 1.2 L Wasser
- 10 g Salz
- 300 g Polenta aus der Mühle von Bruzella

Hirschpfeffer

Polenta

ZUBEREITUNG

1. Das Hirschfleisch 24 Stunden lang mit 1.5 Liter Wein, 5 roten Zwiebeln, 5 Karotten, 5 Sellerierippen, 10 Wacholderbeeren und 10 Pfefferbeeren marinieren, einige Rosmarinblätter, Lorbeerblätter und Salbei hinzufügen;
 2. Nach 24 Stunden das Fleisch abtropfen lassen und alle Aromen entfernen, die dann weggeworfen werden, und es dann mit einem sauberen Tuch abtupfen;
 3. Bereiten Sie in der Zwischenzeit die restliche grob gehackte Zwiebel, ein sehr reichhaltiges Kräuterbündel vor und beginnen Sie mit der angebratenen Zwiebel, geben Sie dann reichlich Evo-Öl, Wacholder, Pfeffer und ein aromatisches Bündel in einen Topf;
 4. Wenn sich das Öl zu erhitzen beginnt, fangen Sie an, das Fleisch nach und nach zu bräunen (dies ist ein grundlegender Schritt für den Erfolg des Gerichts). Jedes einzelne Stück Fleisch muss gebräunt werden, damit es dem Kochen standhält und nicht abblättert!
 5. Nach dem Anbraten, die Zwiebel und einige Butterstücke (ca. 200 g) hinzufügen und mit dem restlichen Rotwein verrühren. Sobald der Alkohol verdunstet ist, fügen Sie Salz hinzu, um das Gericht schmackhaft zu machen. Lassen Sie es zu diesem Zeitpunkt bei sehr schwacher Hitze etwa 1 Stunde lang kochen. Ich füge keine Brühe hinzu, ich lasse es nur mit Rotwein kochen.
-
1. Das Wasser zum Kochen bringen, sobald es die Temperatur erreicht hat, das Salz aufgiessen, einige Sekunden schmelzen lassen, dann die Polenta aufgiessen und ab und zu für ca. 1 Stundeiterrühren!