

# Rücken vom Damwild

## Zutaten:

1 Hirschrücken ca. 1,2 kg  
100-150 g Zwiebeln  
1 Karotte mittelgroß  
60 g Staudensellerie  
15 Wacholderbeeren  
10 Pfefferkörner  
1/2 TL Senfsaat  
1/4 l Spätburgunder  
1 TL Tomatenmark  
1/2 l Wildfond  
60 g Butterschmalz  
100 g Steinpilze  
100 g Pfifferlinge  
1 MSP Lebkuchengewürz  
2 Lorbeerblätter  
1 Prise Piment gemahlen  
100 ml Sahne  
100 g Preiselbeeren  
20 g Zucker  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Den Rücken auslösen und enthäuten. Knochen hacken, mit dem Gemüse anbraten, das Tomatenmark dazugeben, mit Rotwein ablöschen und mit Wildfond aufgießen. Die Preiselbeeren dazugeben und würzen.

Den Rücken auf beiden Seiten kurz

anbraten und im Bratrohr bei 120 °C etwa 15 - 20 Minuten fertig garen. Die Sauce passieren und mit Butter montieren (siehe unten). Mit Salz und Pfeffer abschmecken und geschlagene Sahne unter heben. Die Pilze anbraten, salzen und pfeffern, den Rücken in Scheiben schneiden, die Sauce angiessen und mit Pilzen und Preiselbeeren garnieren.

## **Montieren**

Beim Montieren(fr.: monter = in die Höhe steigen) werden Saucen, Suppen und dergleichen durch das Aufschlagen mit kalten Butterflocken bzw. -würfeln sämiger gemacht. Umgangssprachlich wird auch vom Aufmontieren gesprochen. Die kalte Butter wird in die fertig abgeschmeckte Sauce oder Suppe unter ständigem Rühren eingearbeitet. Dabei geht die Butter eine leichte Emulsion mit heißen Flüssigkeiten ein.

*Tipp:* Die Sauce oder Suppe darf während des Montierens nicht mehr kochen, sie gerinnt sonst. Darum sollten Suppen und Saucen nur unmittelbar vor dem Servieren montiert werden.

Auch das Aufschlagen von Eiklar zu Eischnee wird als Montieren bezeichnet.