

# Hirsch-Rollbraten mit Kürbis

## Zutatenliste:

1 EL	Koriandersamen
1 TL	Wacholderbeeren
1 TL	Bunte Pfefferkörner
½ TL	Piment
1	Hirschbraten
30g	Butterschmalz
4	Gelbe Zwiebeln
4	Petersilienwurzeln
500ml	Trockener Rotwein
1	Kleiner Hokkaidokürbis
3 EL	Olivenöl
4 EL	Rosmarinnadeln
30g	Honig
250g	Pflaumen
100g	Speckscheiben
½ Bund	Petersilienblätter
30g	Butter
	Salz, Pfeffer aus der Mühle



## Zubereitung:

1. Koriandersamen, Wacholderbeeren, Pfeffer, Piment und 1 TL Salz im Mörser möglichst fein zerstoßen.
2. Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Hirschbraten trocken tupfen, mit der Gewürzmischung rundherum einreiben und zu einem Rollbraten binden.
4. In einem Schmortopf das Butterschmalz auslassen und den Braten 10 Minuten rundherum scharf anbraten. Dann Zwiebeln und Petersilienwurzeln zugeben und weitere 5 Minuten anbraten.
5. Alles mit Wein ablöschen und ohne Deckel auf mittlerer Schiene ca. 90 Minuten garen. Dabei den Braten öfters wenden und mit dem Bratensaft übergießen.
6. Den Schmortopf aus dem Ofen nehmen und die Pflaumen zur Sauce geben. Den Braten in Scheiben schneiden und in die abgeschmeckte Sauce legen, auf dem Herd warmhalten.

7. Kürbis entkernen und in Spalten schneiden. Öl, Rosmarin, Honig, etwas Salz und Pfeffer vermengen und die Kürbisspalten damit mischen. Dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und auf 200 Grad Umluft oder 220 Grad Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene mindestens 15 Minuten garen.
8. Speck in Streifen schneiden und zusammen mit Petersilie und Butter knusprig braten.
9. Hirschbraten mit Pflaumen anrichten, mit Speck und Petersilie garnieren.  
Dazu Kürbis reichen. Sehr gut passen Spätzle zum Gericht.