



[Drucken](#)

## Hirschrouladen mit Rahm-Rosenkohl und Portwein-Trüffelsauce



### Zutaten für 4 Personen

- 600 g Hirschkeule, pariert ohne Knochen
- 2 TL Wacholderbeeren
- 1 TL Pimentkörner
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Bund Lauchzwiebeln
- 2 TL grober Senf
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL passierte Tomaten
- 400 ml Wildfond
- 10 g schwarzer Trüffel
- 100 g bayer. Butter
- 200 ml Portwein
- 400 g Rosenkohl
- 40 g Bauchspeck
- 200 ml bayer. Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskat

Außerdem: Zahnstocher für die Rouladen

### Zubereitung:

1. Ofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Hirschfleisch auf einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Wacholder und Piment in einem Mörser oder Blitzhacker zerkleinern und mit fein gewürfeltem Knoblauch mischen. Lauchzwiebeln putzen, in feine Ringe schneiden, mit Senf und Gewürzen mischen und auf den Hirschscheiben verteilen. Das Fleisch straff einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Rouladen mit Olivenöl in einem Bräter 10 Min. von allen Seiten anbraten. Tomaten zugeben mit Wildfond auffüllen und 45 Min. im Ofen schmoren.
2. Für die Sauce Trüffel Putzen, in feine Streifen schneiden und in einem Topf 5 Min. in 1 EL Butter dünsten, mit Portwein ablöschen und 20 Min. bei größter Hitze einkochen.
3. Rosenkohl putzen, dabei die einzelnen Blätter voneinander lösen, den Strunk entfernen. Speck würfeln und mit 4 EL Butter in einem Topf 3 Min. braten. Rosenkohl zugeben, 2 Min. dünsten, mit Sahne auffüllen, 10 Min. einkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. Rouladen aus dem Ofen nehmen, Ofentemperatur auf 100 °C reduzieren. Den Schmorfond in den Portwein gießen und noch einmal 10 Min. einkochen. Die Rouladen währenddessen im Ofen zugedeckt warm halten. Die Trüffelsauce mit der restlichen Butter binden.
5. Rouladen mit Rahm-Rosenkohl, Kartoffelplätzchen und Portwein-Trüffelsauce anrichten.