

Neuseeland Hirschkarree

Gewürzmischung:

- 1 EL Zimt
- 1 TL Muskat
- 1/4 TL Allgewürz (aus Zimt, Nelken, Muskat, Pfeffer)
- 1/4 TL Salz
- 1/4 TL Pfeffer
- 4 rote Zwiebeln

Hirschkarree mit Öl einreiben. Gewürzmischung auftragen und einreiben. 3 Minuten pro Seite in der Pfanne anbraten. 4 rote Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. In einer Ofenform flach auslegen und mit Öl beträufeln. Das Hirschkarree darauf legen und im Ofen bei 200 °C 25 Minuten backen. Danach 5-8 Minuten ruhen lassen.

Soße:

- 1 rote Zwiebel, klein gewürfelt
- 1 kleiner Zweig Rosmarin
- 1 Tasse Rotwein
- 1 Zimt-Stange
- 1 EL Maismehl
- 1 Tasse Rinderbrühe
- 2 EL Balsamico-Essig
- 1 Tasse Blaubeeren
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

In der selben Pfanne, in der das Karree gebraten wurde, die rote Zwiebel anbraten. Dazu Rosmarin und Zimt geben und mit dem Rotwein ablöschen. 1 Minute lang kochen. Das Maismehl in einem Glas mit 2 EL von der Rinderbrühe zusammen mischen. Die Brühe, Essig, Blaubeeren und Maismehlmix in die Pfanne geben. Kurz kochen, damit die Soße andickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Karree auf eine Servierplatte legen, die roten Zwiebeln und die Soße darüber gießen. Dann schneiden und servieren.