

# Hirschfilet

3 Personen

750 g Hirschfilet (Farmhirsch TK)  
Butter  
Rosmarinzweig



Fleisch **über Nacht** im Kühlschrank auftauen lassen.  
**2 Stunden** vor der Zubereitung auf Zimmertemperatur  
Fleisch parieren (Silberhäute, Fett und Sehnen entfernen)

Fleisch auf allen 4 Seiten in Butter scharf anbraten  
(ca. 1 - 2 Minuten je Seite)  
Danach kann das Fleisch 10 – 30 Minuten ruhen.  
Ofen auf 100°C Ober-/Unterhitze vorheizen  
Fleisch in ca. 30 - 60 Minuten in einer Auflaufform garen, Rosmarinzweig auf das Fleisch legen  
Nach Kerntemperatur richten und nicht nach Zeit!  
Kerntemperatur 58 – 62°C für rosa/medium  
Kerntemperatur 63°C für gar

Wenn das Fleisch etwa 2 bis 3 °C unter der angepeilten Temperatur ist:  
Ofen auf 50°C herunter schalten, Tür kurz öffnen (damit er schneller abkühlt),  
beim Ruhen (5 - 10 Minuten) steigt die Temperatur noch etwas an.  
Das Fleisch kann dann bis zum Servieren so bleiben.  
Teller vorwärmen!  
Fleisch in Scheiben schneiden, sofort anrichten!

## **Blaubeersauce (kann am Vortag zubereitet werden)**

2 EL Butter  
Puderzucker  
1 Schalotten, fein gehackt  
4 EL Möhren, fein gewürfelt  
330 ml Rotwein  
130 ml Gemüsebrühe  
2 EL Blaubeermarmelade  
1 Lorbeerblatt  
8 Wacholderbeeren  
6 Pfefferkörner  
70 g frische Blaubeeren  
Salz, Pfeffer

Butter in einem Topf schmelzen, einen Hauch Puderzucker dazu geben und karamellisieren lassen,  
Möhre und Schalotte dazu geben und anbraten,  
mit wenig Rotwein ablöschen, einkochen lassen.  
Brühe und restlichen Wein aufgießen, kochen, bis das Gemüse gar ist.  
Blaubeermarmelade, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Pfefferkörner dazu geben,  
aufkochen, stehen lassen.

Kurz bevor das Fleisch fertig ist:  
Blaubeersauce erwärmen, Bratensaft hinzugeben,  
frische Blaubeeren in die Sauce geben, nicht kochen.

## Pfifferlingsknödel (können mehrere Stunden vorher zubereitet werden)

|            |                                                             |
|------------|-------------------------------------------------------------|
| 20 g       | Pfifferlinge, getrocknet                                    |
| ca. 120 ml | Milch, heiße                                                |
| 250 g      | Toastbrot ohne Rinde                                        |
| 1          | Schalotte                                                   |
|            | Butter                                                      |
| 2 EL       | Petersilie, glatte,<br>Frischhaltefolie mikrowellengeeignet |



Getrocknete Pfifferlinge in der Gwürzmühle fein mahlen,  
mit erhitzter Milch übergießen. (Zunächst weniger Milch nehmen und dann nachgießen.)  
Toastbrot in kleine Würfel schneiden.  
Schalotte fein hacken,  
Petersilie hacken.

Schalotte in Butter glasig dünsten, mit Petersilie mischen, über das Toastbrot geben,  
Ei darüber schlagen,  
die noch heiße Pfifferlingsmilch darüber geben,  
alles vorsichtig durchrühren, etwas salzen, nach Bedarf mit Semmelbröseln binden  
(Nicht zu viel umrühren, damit die Würfel nicht ganz kaputt gehen.)

Knödelteig halbieren, in Wurstform in hitzebeständige Klarsichtfolie wickeln.  
Pakete senkrecht halten, kurz oben klopfen, damit keine Luftlöcher entstehen.  
Anschließend die beiden Päckchen sehr fest in zwei Schichten Alufolie wickeln,  
20 Minuten in siedend heißes Wasser legen. Nicht kochen!  
Sie können mehrere Stunden im Wasser bleiben, dadurch gut vorzubereiten.  
Anschließend die Knödel in Scheiben schneiden.

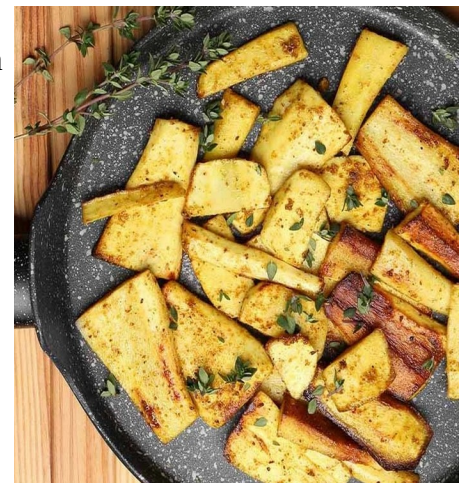


## Pastinaken gebraten

Butter und trockener Weißwein setzten die nussigen Noten der Rüben  
in Szene. Thymian sorgt für einen mediterranen Touch.

|       |            |
|-------|------------|
| 750 g | Pastinaken |
| 30 g  | Butter     |
| 50 ml | Weißwein   |
|       | Salz       |
| ½ TL  | Thymian    |

Pastinaken schälen, halbieren oder vierteln, ( große Stücke lassen)  
In einer Pfanne mindestens 30 g Butter zerlassen.  
Pastinaken in die Pfanne geben und von allen Seiten kurz anbraten.



Es schmeckt besonders gut, wenn die Rüben süß sind. Dann entsteht eine zarte Karamellschicht.  
Nicht zu lange braten, sonst wird das Gemüse bitter.

Sobald die Pastinaken von allen Seiten leicht bräunlich sind, mit Weißwein ablöschen.

Salz und Thymian zugeben und das Schmorgericht für 5 bis 10 Minuten ziehen lassen.  
Die Pastinaken sind fertig, wenn sie durch, aber noch schön bissfest sind.

---

Fleischstücke nach dem Ruhen in Medaillons schneiden  
Knödel in Scheiben schneiden und mit der Blaubeersauce anrichten.