

Hirschfilet 2025

2 EL	Pfifferlinge, getrocknet
ca. 120 ml	Milch, heiße
1	Schalotte, fein gehackt
2 EL	Petersilie, glatte, gehackt
2 EL	Butter
8 Scheiben	Toastbrot in kleinen Würfeln
1	Ei
1 EL, n. Bd.	Semmelbrösel
2 EL	Butter
	Puderzucker
1	Schalotten, fein gehackt
4 EL	Wurzelwerk, gewürfelt
130 ml	Gemüsebrühe
330 ml	Rotwein
2 EL	Blaubeermarmelade
1	Lorbeerblatt
8	Wacholderbeeren
6	Pfefferkörner
70 g	Blaubeeren
2 EL	Butter
1	Vanilleschote, aufgeschnitten
1	Rehrücken, ausgelöst
	Salz, Pfeffer
1 EL	Speisestärke



Pfifferlingsknödel: getrocknete Pfifferlinge fein mahlen, mit erhitzter Milch übergießen. Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Eine feingehackte Schalotte und 2 EL fein gehackte Petersilie in Butter glasig dünsten, dann 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 in zwei Teile teilen und in Wurstform in zwei Schichten Alufolie wickeln und min. 20 Minuten in siedend heißes Wasser legen. Nicht kochen! Sie können aber auch mehrere Stunden im Wasser bleiben und sind auf diese Art gut vorzubereiten.

Blaubeersauce: 2 EL Butter in einem Topf schmelzen, einen Hauch Puderzucker dazu geben und karamellisieren lassen, Wurzelgemüse und 1 Schalotte dazu geben und anbraten, mit wenig Rotwein aufgießen, einkochen lassen. Mehrere Male langsam aufgießen, jeweils ca. 5 Minuten einkochen lassen.

Restliche Brühe und Wein aufgießen, Blaubeermarmelade und Gewürze (Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Pfefferkörner) dazu geben und einkochen lassen, sieben.

Backofen auf 100°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Vanillebutter: 2 EL Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen, Vanilleschote mit in die Butter geben, Fleischstücke in der aufgeschäumten, nussbraunen Butter rundherum anbraten. Dann das Fleisch in der Butter im vorgeheizten Backofen 30 Minuten garen, vorsichtig salzen und mit Alufolie abdecken, ruhen lassen.

Blaubeersauce erwärmen, mit Speisestärke binden, Blaubeeren in die Sauce geben, nicht kochen.

Fleischstücke nach dem Ruhen in Medallions schneiden und mit der Vanillebutter beträufeln.
Knödel in Scheiben schneiden und mit der Blaubeersauce anrichten.