

Hirschfilet mit Kräuterkruste und Schokoladensauce

1	Hirschfilet (ca. 800 g)
1 TL	Wacholderbeeren
1 TL	schwarzer Pfeffer
	Butterschmalz
2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
2 Zweige	Oregano
1/2 Bund	Petersilie
30 g	Pinienkerne
50 g	Semmelbrösel
1	Ei
200 ml	Wildfond (aus dem Glas)
200 ml	Rotwein
2 EL	Preiselbeeren
1	Orange, ein Stück Schale davon
2	Lorbeerblätter
30 g	dunkle Kuvertüre



Backofen auf 100°C vorheizen.

Hirschfilet auf Zimmertemperatur kommen lassen, von Sehnen befreien.

Kräuterkruste

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.

Die Filets darin rundherum 7-8 Min. scharf anbraten (2 Minuten pro Seite, alle 4 Seiten).

Aus der Pfanne nehmen und in die Fettpfanne des Backofens legen.

Kräuter mit den Pinienkernen sehr fein hacken.

Mit Semmelbröseln und Ei verrühren, salzen und pfeffern

und auf dem Hirschfilet von oben und von den Seiten verteilen.

Die Filets im Ofen (Mitte, auf Umluft 80°C herunterdrehen) etwa 2 Std. braten.

Kerntemperatur: rosa 60°C (sonst wird es trocken)

Wenn das Fleisch eher fertig ist, den Ofen auf 50°C herunter schalten (kurz die Türe aufmachen, damit er schneller abkühlt). Das Fleisch kann dann bis zum Servieren so bleiben.

Fleisch etwas ruhen lassen.

Das Fleisch in Scheiben schneiden. Sofort anrichten. Es empfiehlt sich sehr, die Teller vorzuwärmen!

Schokoladensauce

Fond und Wein mit Preiselbeeren, Orangenschale und Lorbeer in einem Topf offen bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen lassen.

Orangenschale und Lorbeer entfernen.

Kuvertüre in kleine Stücke schneiden, in der Sauce auflösen.

Mit Salz und eventuell Chili abschmecken