



Hirschfilet mit Rotweinsauce, Preiselbeerrisotto und Kartoffelgratin



Zutaten Hirschfilet

- 2 Stk. Hirschfilet (ca.800 g)
- 2 Zweige Thymian
- 100 g Kürbiskerne (leicht zerklopft)
- Etwas zerlassene Butter

Zutaten Fleischmarinade

- 50 ml Rotwein
- 20 ml Wallnussöl
- 1 Stk. Zwiebel
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- eine Prise Pfeffer
- 3 Stk. Piment
- 3 Stk. Wacholderbeeren
- 2 Stk. Lorbeerblätter

Zutaten Kartoffelgratin

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1,4 l Milch
- 20 g Parmesan
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zutaten Preiselbeerrisotto

- ½ Stk. Zwiebel fein gewürfelt
- 50g Preiselbeeren
- 120g Risotto-Reis
- 100 ml Rotwein
- ca. 1 l Gemüse oder Hühnerfond
- 40g Schokolade (min. 60 %)
- 100 g Butter (kleine kalte Würfel)

Zutaten Wild Sauce

- 2 Karotten (geschält)
- ¼ Stk. Sellerie Knolle (geschält)
- 1 Stk. Zwiebel (geschält)
- 1 Pastinake
- 150 ml Rotwein
- 4 Stk. Pfefferkörner
- 2 Stk. Piment
- 2 Stk. Wacholderbeeren
- 1 Stk. Lorbeerblätter
- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL Preiselbeeren
- 1 EL kalte Butter

Zubereitung

Für das Hirschfilet aus den genannten Zutaten die Marinade herstellen. Das Hirschfilet am Morgen oder über Nacht in die Marinade einlegen und zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Danach das Hirschfilet mit einer Küchenrolle gut abtupfen. In einer Pfanne etwas Butter zerlassen und ein paar Zweige Thymian dazugeben. Die Filetstücke in der Butter von allen Seiten scharf anbraten. Das angebratene Filetstück zusammen mit den Thymianzweigen in eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Backofen bei 120 °C ca. 15 – 20 Minuten oder bei Niedrigtemperatur ca. 2h weitergaren. Das Filetstück soll innen noch zart rosa bleiben (Kerntemperatur 60°C).

In die Pfanne mit dem Bratensatz das in Würfel geschnittene Gemüse hineingeben und goldgelb anrösten. Sobald es eine goldbraune Farbe bekommen hat, mit dem Tomatenmark leicht tomatisieren und noch kurz weiterrosten. Dann mit Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen.

Erst jetzt die Gewürze hinzugeben und etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Mit Preiselbeeren verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem servieren die kalte Butter in die heiße Sauce rühren, dass diese leicht sämig wird – danach aber nicht wieder aufkochen lassen. Das fertige Filetstück mit Pfeffer aus der Mühle und eventuell Salz würzen. Nach Wunsch mit warmer flüssiger Butter bestreichen und durch die Kürbiskerne rollen. In Scheiben schneiden und sofort servieren.

Preiselbeerrisotto

Für das Risotto die Zwiebelwürfel in Butter goldgelb anrösten. Risotto Reis hinzugeben und kurz mitrösten lassen. Mit Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen bis der Alkohol verkocht ist. Mit der Hälfte des Fond aufgießen und unter ständigem Rühren nach und den heißen Fond zum Reis geben bis der Reis den Fond vollständig aufgenommen hat (ca. 20 min). Wenn der Reis bissfest ist die kalte Butter, Preiselbeeren und Schokolade hinzugeben und unterrühren. Abschmecken mit Salz und Pfeffer und sofort servieren.

Kartoffelgratin

Die Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel anrösten, Kartoffeln dazugeben, mit Milch aufgießen und mit den Gewürzen abschmecken. Die Masse auf ein Blech streichen und mit Parmesan bestreuen. Im Backrohr bei 160 °C 20 min überbacken.