

Hirschfilet mit Nüssen und Kirschen

BRATZEIT
ca. 30 Min.

TEMPERATUR
200 °C

GAS
Stufe 3

PORTIONEN
–

FOTO

ZUTATEN

- ☐ 400 g Hirschfilet
- ☐ Salz, Pfeffer
- ☐ 3 EL Speiseöl
- ☐ 25 g Butter
- ☐ 100 g Sauerkirschen (aus dem Glas)
- ☐ 50 g gehackte Walnusskerne
- ☐ 3 EL Madeira
- ☐ 1 EL Crème fraîche

ZUBEREITUNG

- 1 Das Hirschfilet von Haut und Sehnen befreien, unter kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Öl in einem Bräter erhitzen, das Fleisch darin anbraten und im auf etwa 200 °C (Gas Stufe 3) vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten braten. Herausnehmen und warm stellen.
- 3 Das Bratfett abgießen und die Butter zerlassen. Abgetropfte Kirschen und Walnüsse kurz darin dünsten.
- 4 Mit Madeira und 3 EL Kirschsafft ablöschen. Crème fraîche unterrühren, einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

BESONDERHEITEN

Beilage: Salat und Kroketten.

Menü: Geflügelleberschaum in Schalottensauce – Hirschfilet mit Nüssen und Kirschen – Nussteller.

Weinempfehlung von Nikos Tavridis: Méo-Camuzet Vosne-Romanée 1990 – fruchtig mit Tiefe, Brombeer- und Lederduft, gute Länge, mächtige Gerbstoffe (60 DM). Alternativ August Kessler Spätburgunder trocken 1990, Rheingau – Himbeerduft, schlank, raffiniert, elegant (40 DM).