

Hirschfilet mit Wein-Kumquat-Sauce

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Hirschfilet (Hirschlende) am Stück,
frisch gemahlener Pfeffer,
frisch gemahlener Koriander,
2 EL Bratöl,

Zutaten für die Sauce:

250 g Kumquats,
2 Schalotten,
30 g Butter,
1 EL rosa oder grüner Pfeffer,
1 TL Zucker,
100 ml Weißwein,
200 g Sahne,
Salz,
Fleur de Sel.



Zubereitung :

Die Hirschlende kurz unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Eventuell von Sehnen und Fett befreien. Mit Pfeffer und frisch gemahlenem Koriander einreiben. Einen Bräter in den Backofen stellen und den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Für die Wein-Kumquat-Soße die Kumquats waschen und in Scheiben schneiden. Die Schalotten abziehen und würfeln.

Das Bratöl in den heißen Bräter geben und die Hirschlende darin von allen Seiten anbraten. Die Hirschlende 10 bis 12 Min. bei 200 °C braten.

Inzwischen die Schalottenwürfel in der Butter andünsten. Die Kumquat- Scheiben zugeben, Zucker darüber streuen. Mit dem Wein ablöschen und ca. 5 Min. bei milder Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hirschlende aus dem Bräter nehmen, in Alu Folie einwickeln und warm stellen.

Den Bratensatz im Bräter mit Sahne loskochen und zur Wein-Kumquat-Sauce geben.

Die Wein-Kumquat-Sauce auf 4 Teller verteilen.

Die Hirschlende in Scheiben schneiden und die Hirschfiletscheiben auf den Tellern anrichten.

Eventuell mit frischen Koriander Blättern garnieren – und – wenn man hat – mit Fleur de Sel bestreuen.

Dazu reichen Sie eine Wildreisemischung.

Tipp von www.kochbaeren.de: Damit die Kumquat-Scheiben auf dem Foto gut aussehen haben wir nur die Hälfte gekocht. Dann haben wir die Soße durchgeseiht. Die andere Hälfte der Kumquat-Scheiben haben wir in Butter und Honig angeschwenkt und erst auf dem Teller zugegeben.