

Hirschfilet auf Pilzgröstl mit Wirsinggemüse und Balsamicolack



Zutaten für 2 Personen

250 g Hirschfilet
2 Scheiben Bauchspeck
3 – 4 gekochte Kartoffeln
150 g Wirsingblätter
50 g Schalotten
200 g Pilze (Steinpilze, Pfifferlinge, Egerlinge)
2 Eßl. frische Preiselbeeren
1 Zweigerl Rosmarin

1/16 l Rotwein
2 Essl. Balsamico
etwas Butter
Olivenöl
fein gehackte Petersilie

Rezept zum Selberkochen



Zubereitung Hirschfilet

Das Filet sauber zuputzen, mit Kräutersalz und Pfeffer aus der Mühle würzen, mit den Speckscheiben umwickeln und mit etwas Olivenöl bestreichen. Zum Schluss ein Rosmarinzweigerl dazulegen und ca ½ Stunde ziehen lassen.

Anschließend das Filet in einer Pfanne auf beiden Seiten anbraten und mit dem Rosmarinzweigerl bei 180 Grad für ca 8 Minuten ins vorgeheizte Backrohr stellen.

Das Filet aus der Pfanne herausnehmen (mein Tipp: Das Filet in eine Alufolie wickeln und warmstellen – so wird es saftiger und zarter)

Zubereitung Balsamicolack

Verwenden Sie dieselbe Pfanne, in der Sie das Hirschfilet angebraten haben, und löschen sie kurz mit einem kräftigen Rotwein ab. Geben Sie etwas Balsamico dazu und lassen alles reduzieren. Mit Natursauce aufgießen und mit etwas Pfeffer und Salz würzen. Die Sauce wird dann durch ein feines Sieb passiert und mit Butterflocken vollendet, damit die Sauce einen schönen Glanz bekommt.

Zubereitung Pilzgröstl und Wirsingblätter:

Die gekochten Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden (ca. 0,5 cm dick) und mit etwas Öl scharf anbraten – leicht salzen.

Die geschnittenen Pilze und Schalotten kurz anschwitzen, mit Pfeffer und Salz würzen und etwas gehackte Petersilie beimengen.

Die Wirsingblätter in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und im kalten Wasser abschrecken. Dann etwas abtropfen lassen und in einer Pfanne mit etwas Butter durchschwenken und würzen.

Die gerösteten Kartoffelscheiben mit Pilzen auf dem Wirsingblatt anrichten, das Hirschfilet in der Mitte einmal durchschneiden und mit Balsamicolack und Preiselbeeren vollenden. Garnitur mit frischen Kräutern.

Für das Rezept bedanken wir uns bei Familie Lampert und dem 2-Hauben-Küchenteam vom **Hotel Kaiserhof in Ellmau**
www.kaiserhof-ellmau.at
info@kaiserhof-ellmau.at