

Hirsch-Filets mit Kartoffel-Spitzkohl-Türmchen

Für 2 Personen

500 g Hirschfilet am Stück	3 Kartoffeln, fest	500 g Spitzkohl
300 g Schafspilze	3 Schalotten	1 Muskatnuss
50 g Wachholderbeeren	1 Bund Thymian	1 Bund Rosmarin
5 Zehen Knoblauch	300 g Butter	300 ml trockenen Rotwein
500 ml Wildfond	500 ml Walnussöl	200 ml Kirschsafft
200 ml Sahne	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Die Wachholderbeeren in einem Mörser zerstoßen. Rosmarinblätter von einem Zweig zupfen und fein hacken. Wachholderbeeren und Rosmarin vermischen. Das Hirschfilet waschen und trocken tupfen und in der Rosmarin-Wachholderbeeren-Mischung wälzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hirschfilet darin ringsum anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und in den Backofen geben, für 15 Minuten garen. Den Bratenfond mit Wildfond, Rotwein, je einem Zweig Rosmarin und Thymian und Kirschsafft ablöschen und einreduzieren. Die Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Schafspilze putzen und klein schneiden. Walnussöl in einer Pfanne erhitzen und die Schafspilze mit den Schlotten darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend Butter dazu geben. Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Walnussöl frittieren, anschließend abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spitzkohl in Streifen schneiden und in etwas Walnussöl anbraten, mit Muskat, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Anschließend die Sahne dazugeben. Aus den Kartoffelscheiben und dem Spitzkohl Türmchen bauen. Das Hirschfilet auf dem Turm anrichten. Mit Soße und den Schafspilzen garnieren.

Martin Greifenhagen am 04. Februar 2010