

# Hirsch-Filet mit Salbei-Schupf-Nudeln und Rosenkohl

## Für 2 Personen

250 g Hirschfilet	100 g mehligk. Kartoffeln	1 Schalotte
1 unbehandelte Zitrone	100 g Rosenkohl, TK-Ware	3 EL Butter
1 EL kalte Butter	30 g Weizenmehl	1 Ei
100 ml Schlagsahne	300 ml Gemüsefond	300 ml Wildfond
50 ml Gin	100 ml trockener Rotwein	100 ml trockener Weißwein
11 Wacholderbeeren	4 Rosmarinzweige	4 Thymianzweige
1 Bund Salbei	1 Muskatnuss	Fleischgewürzmischung
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln mit der Schale in einem großen Topf mit Salzwasser gar kochen. Das Wasser anschließend abgießen, die Kartoffeln schälen und fein reiben. Das Mehl und die geriebenen Kartoffeln vermengen. Die Muskatnuss reiben und zusammen mit dem Ei zu den geriebenen Kartoffeln geben, mit Salz würzen und das Ganze zu einem Teig vermischen. Anschließend eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, längere, fingerdicke Rollen formen, in drei Zentimeter große Stücke schneiden und daraus die typischen Schupfnudeln rollen. Salzwasser zum Kochen bringen und darin die Schupfnudeln etwa zwei Minuten garen. Einige Salbeiblätter fein hacken. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und den gehackten Salbei zugeben. Die Schupfnudeln darin wenden, bis sie eine goldbraune Farbe angenommen haben. Das Hirschfilet waschen und trockentupfen. Vom Thymian und Rosmarin je einen Zweig abzupfen und drei Wacholderbeeren andrücken. Das Fleisch in einer Pfanne mit heißem Öl rundherum anbraten, salzen und mit der Fleischgewürzmischung würzen. Einen Esslöffel Butter, die angedrückten Wacholderbeeren, den Thymian und den Rosmarin dazugeben und das Ganze kurz ziehen lassen. Das Fleisch auf Alufolie legen und im Backofen für etwa 15 Minuten garen. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Gin ablöschen, kurz reduzieren lassen und mit dem Wildfond, dem Rotwein und der Schlagsahne aufgießen. Die Schalotte abziehen, klein schneiden und die übrigen Wacholderbeeren andrücken. Beides in die Pfanne geben, die Soße passieren und neue Zweige vom Thymian und Rosmarin abzupfen und in die Soße geben. Kurz vor dem Servieren einen Esslöffel kalte Butter unterrühren. Die Muskatnuss reiben. Die Zitronenschale abreiben. Den Gemüsefond in einem Topf aufkochen lassen und den Rosenkohl darin für etwa 15 Minuten darin gar kochen. Anschließend eine Pfanne mit dem Puderzucker erhitzen, die Rosen darin karamellisieren, mit dem Weißwein ablöschen und die übrige Butter hinzufügen. Das Ganze nochmals kurz aufschäumen lassen und mit dem Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und Muskatabrieb würzen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und zusammen mit den Schupfnudeln, der Soße und dem Rosenkohl auf Tellern anrichten und servieren.

Ernst Willi am 24. November 2010