

## Hirsch-Filet-Spitzen in Wachholder-Zimt-Soße

### Für 2 Personen

250 g Hirschrücken	2 Sch. Frühstücksspeck	20 g Karotten
40 g Knollensellerie	3 Schalotten	20 g Ingwer
1 unbehandelte Orange	1 Knoblauchzehe	1 EL getr. Champignons
1 EL Tomatenmark	50 ml roter Portwein	150 ml kräftiger Rotwein
1 EL Lebkuchengewürz	150 ml Schlagsahne	400 ml Wildfond
1 EL Butter	1 EL Speisestärke	1 TL Wacholderbeeren
4 Splitter Zimtrinde	2 TL Puderzucker	1 TL Marzipanrohmasse
1 TL Instantkaffeepulver	mildes Chilipulver	Pflanzenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Speck in einer Pfanne ohne Fett anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Schalotten abziehen, den Sellerie und die Karotten schälen und das Ganze in 1 Zentimeter breite Würfel schneiden. In einer Pfanne einen Esslöffel Butter bräunen und die Gemüswürfel darin bei mittlerer Hitze einige Minuten andünsten. Anschließend mit 100 Millilitern Fond ablöschen und vollständig einkochen lassen. Das Hirschfleisch waschen, trockentupfen und in ein Zentimeter breite Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin das Fleisch portionsweise kurz scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und den Bratenansatz mit 100 Millilitern Fond ablöschen. Den Puderzucker in einem Topf karamellisieren, das Tomatenmark zugeben und kurz anrösten, anschließend mit Port- und Rotwein ablöschen und auf ein Drittel reduzieren. Den restlichen Fond mit dem Bratenansatz dazugeben. Anschließend die getrockneten Pilze und das Lebkuchengewürz dazugeben und erneut einköcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren und mit der Sahne unter die Soße rühren, bis sie sämig gebunden ist. Die Wachholderbeeren andrücken und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, bis sie zu glänzen beginnen. Die Wachholderbeeren, die Zimtrinde, das Chilipulver und das Marzipan unter die Soße rühren. Die Orangenschale abreiben, den Knoblauch abziehen und den Ingwer schälen. Das Ganze mit dem Kaffeepulver ebenfalls unter die Soße rühren und abschließend durch ein Sieb passieren. Das Gemüse mit den Filetspitzen dazugeben und nochmals kurz erhitzen. Die Filetspitzen mit dem Gemüse und der Soße auf Tellern anrichten und mit dem Speck garnieren.

Katharina Schröder am 22. Februar 2011