

Hirsch-Filet mit Morchel-Rahm-Soße und Spätzle

Für 2 Personen

300 g Hirschfilet, ausgelöst	20 g getrocknete Spitzmorcheln	1 altes Brötchen, vom Vortag
2 Schalotten	2 Eier	1 EL Butter
100 ml Mineralwasser	200 g Sahne	200 g Mehl
2 TL Speisestärke	200 ml Wildfond	100 ml trockener Rotwein
Öl	Butter	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Morcheln gut reinigen, in warmem Wasser einlegen und für etwa 30 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit das Fleisch waschen und trocken tupfen. Dann salzen, pfeffern und in dem heißem Öl etwa zehn Minuten von beiden Seiten anbraten. Anschließend im Backofen warm stellen. Den Bratensatz mit dem Wein ablöschen und dann den Wildfond dazugeben. Das Ganze kurz aufkochen lassen. Das Mehl sieben und mit fünf Esslöffeln Salz, dem Mineralwasser und den Eiern zu einem glatten Teig schlagen, bis er Blasen bildet. Den Teig in eine Spätzle-
presse geben und direkt ins kochende Wasser drücken. Nach einmaligem Aufkochen die Spätzle abschöpfen und kurz in kaltes Wasser geben. Anschließend in ein Sieb geben, abtropfen lassen und auf ein mit einem Tuch bedecktem Blech auslegen. Das Morchelwasser abgießen und den Sud auffangen. Anschließend die Morcheln noch mal abspülen und halbieren. Die Schalotten abziehen und in sehr feine Würfel schneiden, dann in etwas Butter glasig andünsten. Im Anschluss die Morcheln dazugeben und mit der Sahne ablöschen. Um etwa die Hälfte einreduzieren lassen. Anschließend den Bratensatz durch ein feines Sieb zu dem Morchelrahm abseihen und einmal aufkochen lassen. Danach eine halbe Tasse Morchelwasser durch ein Teesieb laufen lassen. Mit zwei Teelöffeln Speisestärke verrühren und die Morchelrahmsoße damit abbinden. Das Fleisch aus dem Backofen nehmen und in Scheiben schneiden. Das Brötchen in feine Würfel schneiden, in Butter anbraten und über die Spätzle geben. Das Hirschfilet mit der Morchelrahmsoße und den Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.

Elke Schäfer am 01. Februar 2012