

# Hirsch-Filet mit Steinpilz-Risotto und glasierten Möhren

## Für zwei Personen

500 g Hirschfilet	200 g Risottoreis	100 g Parmesan
200 g frische Steinpilze	20 g getr. Steinpilze	4 Möhren
3 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 unbehandelte Zitrone
1 unbehandelte Orange	2 EL Preiselbeeren	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
2 Zweige Thymian	150 g Butter	150 ml Sahne
1 Liter Gemüsefond	300 ml trockener Weißwein	150 ml trockener Rotwein
50 ml Ahornsirup	Muskat, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Pfanne mit 50 Gramm Butter erhitzen. Zwei Schalotten und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Anschließend in die heiße Pfanne geben und glasig dünsten. Den Risottoreis dazugeben und unter Rühren ebenfalls glasig werden lassen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und einköcheln lassen. Nach und nach bei geringer Hitze immer so viel Fond dazugeben, dass der Reis mit Flüssigkeit bedeckt ist. Eine Pfanne mit 50 Gramm Butter erhitzen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Parmesan fein hobeln. Die Petersilie abzupfen und hacken. Die Pilze putzen und in der heißen Pfanne zusammen mit den getrockneten Steinpilzen anbraten, mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft kräftig abschmecken. Diese Mischung kurz vor dem Ende der Garzeit unter das Risotto geben. Zuletzt den Parmesan und die Hälfte der Petersilie unterrühren. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Das Hirschfilet waschen, trocken tupfen und scharf von beiden Seiten in der heißen Pfanne anbraten. Anschließend die Thymianzweige hinzufügen und bei 90 Grad im Ofen circa 20 bis 30 Minuten fertig garen. Die restliche Schalotte abziehen und klein schneiden. In die Pfanne, in der das Hirschfilet angebraten wurde, den Rotwein, die Schalotte, die Preiselbeeren und die Sahne geben und zu einer Sauce einköcheln lassen. Eine Pfanne mit der restlichen Butter erhitzen. Anschließend den Ahornsirup, vier Esslöffel Wasser, Salz und Pfeffer dazugeben. Die Möhren schälen, in die heiße Pfanne geben und circa fünf Minuten mitköcheln lassen. Von der Orange die Schale abreiben. Nun die Schale hinzugeben und etwas Muskat über die Möhren reiben und weitere fünf Minuten garen. Mit der restlichen Petersilie garnieren. Das Hirschfilet mit dem Steinpilz-Risotto und den glasierten Möhren auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Höpker am 11. November 2013