

# Hirsch-Filet, Kürbis-Pfifferling-Gemüse, Quinoa-Crumble

**Für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

1 Hirsch-Filet, à 200 g	50 ml Rotwein, trocken	30 ml Portwein
100 ml Wildfond	1 EL Johannisbeergelee	1 EL Sojasauce
1 EL dunkler Balsamico	50 g kalte Butter	1 TL unges. Kakaopulver
1 EL Rapsöl	Zucker	Salz, Pfeffer

**Für die Birne:**

2 große Birnen 1 EL Rapsöl

**Für das Crumble:**

6 geschälte Walnüsse 4 EL gepuffte Quinoa-Samen 1 Bund glatte Petersilie  
Salz

**Für die Pfifferlinge:**

$\frac{1}{2}$ Hokkaido-Kürbis	16 kleine Pfifferlinge	1 EL Ras-el-Hanout
2 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

4 große Rucola-Blätter

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Filet von Fett und Sehnen befreien und in vier Medaillons portionieren, salzen und in einer heißen Pfanne mit etwas Rapsöl rundherum anbraten. Anschließend auf einem Backblech für 15 Minuten im Ofen bei 100 Grad weitergaren. Kerntemperatur sollte bei 55 Grad liegen. Fleisch nach dem Garen fünf Minuten ruhen lassen. Bratensatz in der Pfanne mit Port- und Rotwein ablöschen und stark einkochen, mit Wildfond auffüllen, Johannisbeergelee zufügen und wiederum 15 Minuten einkochen. Mit Soja-Sauce und dunklem Balsamico abschmecken. Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen und zum Binden nach und nach kalte Butter einrühren. Aus der Mitte der Birnen längs eine fünf Millimeter dicke Scheibe schneiden. Vorsichtig die Schale dünn abschälen, ohne den Stiel zu entfernen. Mit einem runden Ausstecher das Kerngehäuse entfernen. Scheiben mit Salz und etwas Zucker würzen und in einer heißen Pfanne in Rapsöl anbraten. Walnüsse mit einem Messer grob durchhacken. In einer Pfanne mit zerlassener Butter Nüsse und gepufften Quinoasamen anrösten. Mit Salz abschmecken. Blätter der glatten Petersilie abzupfen und sehr fein schneiden. Mit der ausgekühlten Nuss- Mischung vermengen und auf einem flachen Teller ausbreiten. Kürbis schälen und in gleichmäßige Würfel von einem Zentimeter Kantenlänge schneiden. Pfifferlinge säubern und von trockenen Stellen befreien. In einer Schale das Ras el hanout-Gewürz mit zwei Esslöffel Rapsöl mischen und die Kürbiswürfel und Pfifferlinge darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kürbis-Würfel und Pfifferlinge in einer heißen Pfanne langsam rundherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rucolablätter mit Rapsöl bestreichen und in einer heißen Pfanne knusprig anrösten. Dabei leicht auf den Pfannenboden drücken. Zum Anrichten einen großen Servierring (circa zwölf Zentimeter) mittig auf den Teller stellen und dünn mit der Sauce füllen. Den Ring entfernen und die Birnenscheibe auf der Sauce anrichten. Das Loch des Kerngehäuses sollte in der Mitte liegen, die Spitze mit dem Stängel nach unten zeigen. Das Hirschmedaillon kurz in die restliche Sauce und dann in die Nussmischung tunken. Dann mittig auf die Birne setzen. Rund um die Birne die Kürbiswürfel und Pfifferlinge verteilen. Zum Schluss je zwei Rucolablätter als Geweih an die Birne setzen.

Torsten Kluske am 17. November 2015