

Hirsch-Filet mit Portwein-Schokoladen-Soße, Rosenkohl

Für zwei Personen

Für das Hirschfilet:

300 g Hirschfilet	1 Schalotte	50 g dunkle Schokolade
100 ml Portwein	100 ml Wildfond	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin
Butterschmalz	Zucker	Salz
Pfeffer		

Für den Rosenkohl:

4 getrocknete Aprikosen	10 Rosenkohl-Röschen	1 Schalotte
50 g Butter	50 ml Sahne	3 EL Aprikosenmarmelade
100 ml Gemüsfond	Muskatnuss	Zucker
Salz		

Für die Garnitur:

20 g Mandelblättchen

Den Backofen auf 150 C Grad vorheizen.

Für die Portwein-Schokoladen-Sauce das Hirschfilet von Sehnen oder Silberhaut befreien. Schalotten häuten und fein hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fleischabschnitte und Schalottenwürfel anschwitzen, mit Portwein ablöschen. Rosmarin waschen, trocken tupfen, die Nadeln vom Zweig zupfen und fein hacken. Zucker und Rosmarin in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze einkochen lassen.

Durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf passieren. Wildfond in die Sauce geben und bei mittlerer Hitze leicht dicklich einreduzieren lassen. Schokolade fein hacken, in der heißen Sauce auflösen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Hirschfilet Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das parierte Filet in der Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen weitere 10-15 Minuten garen lassen. Anschließend herausnehmen und kurz ruhen lassen.

Für den Rosenkohl mit Aprikosensauce den Rosenkohl putzen und an den Enden einschneiden. Für ca. 5 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Abgießen und warm stellen.

Schalotte häuten fein hacken und in einem Topf mit Butter anschwitzen, Aprikosenmarmelade hinzugeben, schmelzen lassen und mit Gemüsfond ablöschen. Die Sauce einkochen lassen und mit Salz, Zucker und Muskatnuss abschmecken. Zum Schluss etwas Sahne unterrühren.

Butter in einer Pfanne zerlassen und den Rosenkohl kurz vorm Servieren darin schwenken. Getrocknete Aprikosen vierteln, hinzugeben und kurz mitschmoren.

Mandelblättchen in einer heißen Pfanne kurz rösten.

Hirschfilet mit Portwein-Schokoladen-Sauce und Rosenkohl mit Aprikosensauce anrichten mit den gerösteten Mandelblättchen garnieren und servieren.

Sophia Rust am 14. Juni 2016