

# Hirsch-Filet, Amaranth-Walnuss-Topping, Pfifferlinge

## Für zwei Personen

### Für das Hirschfilet:

1 Hirschfilet 300 g	Ingwerknolle, ca. 2 cm	1 Vanilleschote
2 Zweige Rosmarin	1 EL Wacholderbeeren	Murray River Salz
2 EL Rapsöl	3 EL Butter	Pfeffer

### Für die Sauce:

1 EL Preiselbeergelee	1 EL dunkler Balsamicoessig	1 EL Sojasauce
60 ml trockener Rotwein	40 ml Portwein	120 ml Wildfond
1 TL Piment-d'Espelette	40 g kalte Butter	Salz, Pfeffer

### Für die Creme:

1 kleine Knollensellerie	1 Apfel (Granny Smith)	100 g Butter
50 ml Sahne	30 ml Weißwein	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

### Für die Pfifferlinge:

300 g frische Pfifferlinge	6 Stängel glatte Petersilie	3 EL Butter
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für das Topping:

6 EL gepuffter Bio-Amaranth	1 EL Panko	50 g Walnusskerne
2 Stängel glatte Petersilie	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

### Für das Hirschfilet:

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Rosmarin abrausen, trockenwedeln. Ingwer schälen und fein hacken. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und parieren. Eine Pfanne mit 2 EL Rapsöl erhitzen und das Fleisch darin unter Wenden kräftig anbraten. Herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Gitterrost im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten garen lassen. Anschließend herausnehmen und mindestens 5 Minuten ruhen lassen. Dann Butter in derselben Pfanne wie vorhin schmelzen, Rosmarin, Wacholder, Vanillemark und Ingwer zugeben. Das Fleisch in die Pfanne geben und kurz darin schwenken. Bratensatz für die Rotweinsauce aufbewahren.

### Für die Sauce:

Den Bratensatz in der Pfanne von dem Fleisch mit Rot- und Portwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Wildfond auffüllen und das Preiselbeergelee einrühren. Für weitere 10-15 Minuten einkochen lassen und mit Sojasauce und Balsamico abschmecken. Die Sauce durch ein feines Sieb in eine Stielkasserolle abpassieren, erneut aufkochen und stückchenweise mit eiskalter Butter abbinden. Mit einer Messerspitze Piment d'Espelette leicht pikant würzen.

### Für die Creme:

Den Knollensellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. In einem Topf 75 g Butter zum Schäumen bringen, den Sellerie hinzufügen und mit geschlossenem Deckel bei niedriger Hitze im eigenen Saft garen lassen und mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Leicht salzen. Den Apfel schälen, halbieren, vom Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Nach 15 Minuten 50 g fein gewürfelten Granny-Smith Apfel hinzufügen und für weitere 5 Minuten garen. Anschließend im Hochleistungsmixer fein pürieren und zur Bindung die restlichen 25 g kalte Butter, sowie 50 ml Sahne untermixen. Die Creme durch ein feines Sieb streichen und zum Schluss mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

### Für die Pfifferlinge:

Die Pfifferlinge putzen, waschen und in 1 EL Olivenöl in einer Pfanne scharf anbraten. Die Petersilie waschen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Wenn die Pfifferlinge Farbe

angenommen haben, Butter und die gehackte Petersilie hinzufügen. Herdplatte ausschalten und die Pilze in der schäumenden Butter aromatisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für das Topping:**

Die Walnüsse hacken und zusammen mit dem Amaranth und dem Pankomehl in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf Küchenpapier entfetten. Die Petersilie waschen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Mit der Amaranth-Walnuss-Panko-Mischung vermengen und in einer flachen ofenfesten Form ausbreiten. Im vorgeheizten Ofen warmhalten.

**Anrichten:**

Zum Anrichten die Selleriecreme zur Hälfte in einen Spritzbeutel füllen. Von der anderen Hälfte mit einem Pinsel einen Esslöffel mittig über den Teller verstreichen. Kleine Medaillons aus dem Hirschfilet ausschneiden, mit der Rotweinsauce auf der Bratseite lackieren, in die Topping-Mischung tunken und auf dem Streifen aufsetzen. Mit Murray River Fingersalz leicht bestreuen. Die Pfifferlinge locker auf dem Streifen verteilen. Die Sauce dezent um das Hirschfilet angießen und passend um den Streifen leichte Tupfer der Selleriecreme drapieren.

Hirschfilet mit Amaranth-Walnuss-Topping, Pfifferlingen, Selleriecreme und Rotweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Moritz Laux am 01. November 2017