

Hirsch-Filet mit Wild-Soße, Berberitzen, Grieß-Klößchen

Für zwei Personen

Für das Hirschfilet:

1 Hirschfilet à 250 g	2 EL Olivenöl	Meersalz
Salz	Pfeffer	

Für das Quittenpüree:

2 Quitten	1 kleines Stück Ingwer	200 ml klaren Apfelsaft
1 EL Honig	80 g Butter	50 g Zucker
Salz	Cayennepfeffer	

Für die Mohn-Grießklößchen:

250 ml Milch	80 g Weichweizengrieß	80 g kalte Butter
1 Ei	1 EL Mohn	1 Muskatnuss
1 TL Salz		

Für den Rosenkohlsalat:

5 Rosenkohlköpfe	50 ml Quittenessig	200 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

1 EL Berberitzen	1 Schalotte	2 EL Butter
300 ml Wildfond	100 ml Crème de Cassis	20 ml Portwein
10 ml alten, dunklen Balsamico	1 Zweig Thymian	1 EL Speisestärke 50 g Butter
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Buchweizen:

1 EL Buchweizen

Für die Garnitur:

Blutampfer

Für das Hirschfilet:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer bis starker Hitze rundherum scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein Backblech legen. Das Filet im heißen Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 57 Grad fertig garen. Anschließend herausnehmen und noch mindestens 5 Minuten ruhen lassen.

Für das Quittenpüree:

Quitten schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Ingwer schälen und in feine Würfelchen schneiden. Beides in etwas Butter andünsten. Zucker und Honig dazugeben. Apfelsaft eingießen und kochen bis die Quitten weich sind.

Butter dazugeben, alles mit dem Mixstab pürieren und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Mohn-Grießklößchen:

Milch mit Salz und etwas Muskatnussabrieb aufkochen, den Grieß zugeben und kurz aufwallen lassen. Butter, Ei und Mohn einrühren. Die Mischung kurz abkühlen lassen und anschließend zu kleinen Klößen formen. In einem größeren Topf Salzwasser zum Kochen bringen, die Klöße hineingeben, einmal aufwallen lassen, dann bei geringer Temperatur etwa 20 Minuten gar sieden. Mit einer Schaumkelle herausnehmen.

Für den Rosenkohlsalat:

Die einzelnen Blätter der Rosenkohlköpfe voneinander trennen und in Salzwasser blanchieren. Quittenessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und die Rosenkohlblätter damit marinieren.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen, in kleine Würfelchen schneiden und in der Butter anbraten. Wildfond, Crème de Cassis, Portwein, Balsamico, Thymian und Zucker dazugeben und einreduzieren.

Einreduzierte Sauce durch ein Sieb passieren und anschließend zurück in den Topf geben. Mit Speisestärke abbinden und Butter aufmontieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Berberitzen dazugeben.

Für den Buchweizen:

Buchweizen in der Pfanne ohne Fett rösten.

Für die Garnitur:

Blutampfer auf dem Gericht verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lisa Lührs am 18. November 2019