

# Gebratenes Hirsch-Filet mit Pfifferlingen, Römer-Salat

**Für zwei Personen**

**Für das Hirschfilet:**

2 Hirschfilets á 160 g                      6 Wacholderbeeren      50 g Butter  
2 Zweige Thymian

**Für die Pfifferlinge:**

1 Schalotte                                       $\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch      120 g kleine Pfifferlinge  
Rapsöl

**Für die Kartoffelwürfel:**

2 große mehligk. Kartoffeln                      Butterschmalz                      Salz  
schwarzer Pfeffer

**Für den geschmorten Römersalat:**

2 cl Champagneressig                      50 ml Geflügelfond                      1 Prise Zucker  
2 Blätter Liebstöckel                      1 Zitrone                                      2 Köpfe Mini Römersalat  
50 g Crème-fraîche                              Muskatnuss

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für die Nussbutter einen Topf auf mittlerer Temperatur erhitzen. Die Butter zugeben, langsam schmelzen und einmal aufschäumen lassen. Dann die Hitze reduzieren und die Butter nur noch leise köcheln lassen. Nach einiger Zeit bildet sich an der Oberfläche ein weißlicher Schaum. Diesen Schaum immer wieder mit einem Schaumlöffel vorsichtig abschöpfen, bis sich kein Schaum mehr bildet. Ist die Nussbutter schön klar und hat eine dunkelgelbe Farbe angenommen, den Topf von der Herdplatte ziehen und für etwa fünf Minuten abkühlen lassen. In der Zwischenzeit ein Feinsieb mit einem Passiertuch auslegen. Die abgekühlte Nussbutter durch das Feinsieb filtern. Die Wacholderbeeren mit dem Messer andrücken und mit dem Thymian in die Nussbutter geben.

Die Hirschfilets würzen und in der Nussbutter von allen Seiten anbraten. Anschließend in den Ofen geben und rosa garen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Anschließend die Kartoffeln schälen und zu Pommes Carrées verarbeiten. Hierfür die Kartoffeln in gleichmäßige Würfel schneiden, in Salzwasser blanchieren, abtropfen und in Butterschmalz goldgelb nachbraten. Im Anschluss die Würfel entfetten und salzen.

Für den geschmorten Römersalat einen hellen Karamell kochen. Dafür einen Topf erhitzen und den Zucker hinein geben. Bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren mit einem Holzlöffel langsam schmelzen. Sobald der Zucker geschmolzen ist, den Topf vom Herd nehmen, damit der Karamell nicht nachbräunt. Anschließend mit Champagneressig und Geflügelfond auffüllen. Den Römersalat kurz darin garen und mit Liebstöckel, etwas Zitronenabrieb und Crème fraîche eine Art blättriges Rahmgemüse herstellen. Anschließend mit Muskatnuss dezent abschmecken.

Die Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Den Schnittlauch, waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Pfifferlinge putzen und in Rapsöl scharf anbraten. Anschließend die Schalottenwürfel und einen Esslöffel Schnittlauchröllchen zu den Pfifferlingen geben und durchschwenken.

Zum Anrichten das Hirschfilet tranchieren, auf dem Römersalat anrichten und die Pfifferlinge dazugeben. Mit Kartoffelwürfeln garnieren, der Nussbutter beträufeln und anschließend servieren.

Mario Kotaska am 31. Juli 2015