

Hirsch-Filet in Walnuss-Kruste mit Gin-Soße

Für 4 Personen

500 g Topinambur	250 g Butter	2 EL Ahornsirup
50 g Walnusskerne	4 EL Paniermehl	400 g Hirschfilet
1 roter Apfel	50 g Rohschinken	500 ml Bratenfond
100 ml Birnensaft	50 ml alkoholfreier Gin	Salz, Pfeffer, Öl

Backofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen.

Topinambur putzen und grob würfeln. Eine Hälfte entsaften.

Den Saft in einen Topf geben, mit Wasser verdünnen und die andere Hälfte des Topinamburs hineingeben. Eine Prise Salz zugeben und circa 35 Minuten bei schwacher Hitze garen lassen.

Alternativ: den gewürfelten Topinambur komplett in Salzwasser mit dem Saft einer Zitrone kochen.

Für die Walnusskruste: Weiche Butter mit einem Handrührer aufschlagen, eine Prise Salz und den Ahornsirup zugeben. Paniermehl mit einem Teigschaber gut untermengen.

Walnüsse bei mittlerer Hitze in einer Pfanne anrösten. Je nach Größe dauert das Rösten 2 bis 5 Minuten, dementsprechend die Pfanne im Auge behalten. Nüsse aus der Pfanne nehmen und einige Minuten abkühlen lassen. Dann kleinhacken.

Walnüsse in die Buttermasse einarbeiten diese Mischung bildet später die Kruste.

Das Hirschfilet halbieren.

In einer Pfanne mit Öl gleichmäßig von allen Seiten ca. 3 Minuten anbraten.

Pfeffern und salzen und anschließend ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Fleisch auf der Oberseite mit der Buttermischung bestreichen und für 5-8 Minuten in den Ofen geben. Die Pfanne sollte zuvor abgekühlt sein, damit das Fleisch nicht durchgart und dabei trocken wird.

Währenddessen mit einem Kugelausstecher Apfelperlen ausschneiden.

Alternativ in Würfel schneiden. Zum Topinambur geben. Zusammen weitere 10 Minuten garen.

Für die Soße: Schinken in 3 cm großen Würfeln schneiden und in der Pfanne mit Rapsöl auf der fettigeren Seite ein paar Minuten anbraten, sodass das Fett ausbrät. Dies bildet die Basis der Sauce. Wer will, kann statt Schinken auch fetten Speck verwenden.

Anschließend Bratenfond, Birnensaft, Gin und ein paar EL des Topinambur-Kochwassers zu dem Speck geben und 10 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen.

Wenn die Sauce fertig ist, den Schinken heraussieben.

Nach 5 bis 8 Minuten das Fleisch aus dem Ofen nehmen und 3 Minuten ruhen lassen.

Hirschfilets halbieren, sodass insgesamt 4 Stücke entstehen.

Mit Topinambur, Apfel und Gin-Bratensoße servieren.

Björn Freitag am 25. Dezember 2021