

Echtes Hirschfilet

Zutaten:

- 2 Hirschfilets, zusammen ca. 900 g
- Wachholderbeeren, Rosmarin, Piment- oder Pfefferkörner, Knoblauch
- 2 EL Rapsöl
- 1EL Butterschmalz
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Filets noch fein parieren, d.h. von den weißen Häutchen befreien. Die Wachholderbeeren mit dem Mörser anquetschen, ein- oder zwei Knoblauchzehen häuten und in Scheibchen schneiden, die Hirschfilets gut mit Öl bepinseln und mit Rosmarin-Sträußchen, Wachholderbeeren, Knoblauch und Pimentkörnern in Frischhaltefolie einwickeln. Bei Zimmertemperatur gut eine Stunde marinieren lassen.

Dann in einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen, von den Filets die Gewürze abstreifen und die Filets bei scharfer Hitze von allen Seiten anbraten. Anschließend im Ofen bei 120°C 10 Minuten garen lassen. Die Kerntemperatur sollte 60°C betragen. Man kann auch bei Erfahrung den Drucktest durchführen. Anschließend die Filets herausnehmen und auf einem Brett zugedeckt nochmals ca. 10 Minuten ruhen lassen.