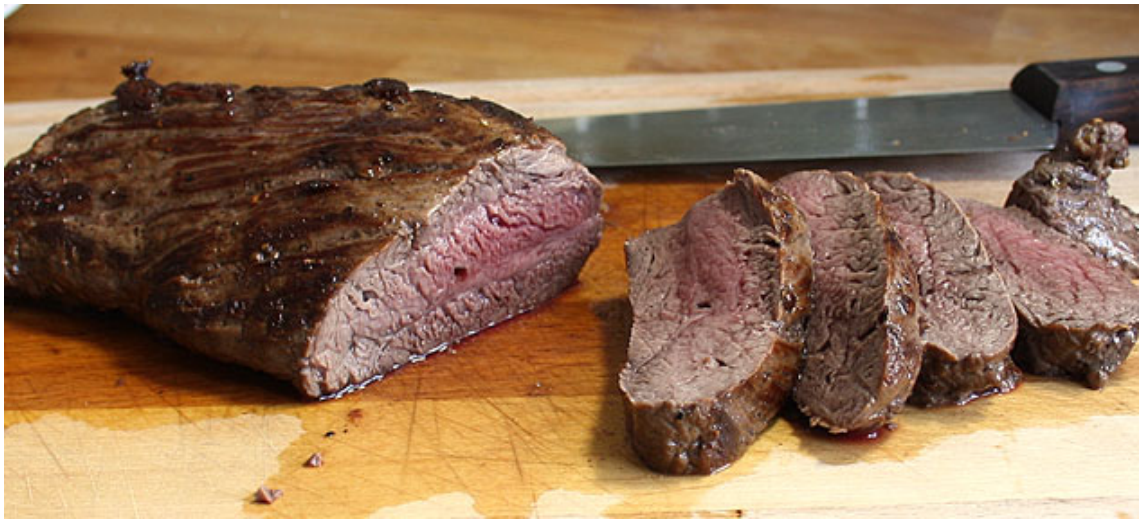

Hirschfilet an Madeirasauce

Ein Hirschfilet aus heimischer Jagd (Schams am Hinterrhein) lag in der Vitrine meines Hausmetzgers. Da hab ich spontan meine Menuplanung über den Haufen geworfen, zu selten bietet sich die Gelegenheit ein solch edles Stück zu kaufen.

Die Zubereitung ist einfach. Ich habe es leicht mit Koreander und Bier 6 Stunden mariniert, in der Pfanne gebraten und dabei die Kerntemperatur gemessen. Diese darf 60° nicht übersteigen, damit das Filet schön zart und im Kern rosafarben ist.

Wild, auch das Hirschfilet, ist von kräftigen Geschmack: Dazu passt eine robuste Sauce aus Madeira, Rosmarin und rotem Madagaskarpfeffer.

Zutaten (2 Portionen)

350g	Hirschfilet
2dl	Bier
1El	Koreander ganz
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Sauce:

1dl	Madeira
1	Zweig frischer Rosmarin
1El	roter Madagaskarpfeffer
1dl	Hühnerbouillon
30g	kalte Butter

Zubereitung

Koreander grob mörsern und mit dem Bier vermischen. Hirschfilet für ca. 6 Stunden bei Zimmertemperatur in dieser einfachen Marinade einlegen.

Zuerst die Sauce zubereiten:
Madagaskarpfeffer im Mörser leicht zerstossen und zusammen mit dem Rosmarinzweig im Madeira kurz aufkochen. Danach knapp am Siedepunkt ziehen lassen, bis der Madeira auf die Hälfte einreduziert ist (ca. 15 Minuten). Bouillon zugeben und nochmals ca. 10 Minuten köcheln lassen. Rosmarinzweig herausfischen, die Pfefferkörner dürfen drin bleiben. Die kalte Butter stückchenweise mit dem Schwingbesen einrühren. Sauce bis zum Anrichten warmhalten, aber nicht mehr kochen.

Das Filet aus der Marinade nehmen, Koreander von Hand abstreifen, dabei dürfen ein paar gequetschte Körner am Fleisch haften bleiben. Das Filet mit Küchenpapier trocknen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Bratbutter allseitig heiss anbraten. Die Temperatur sofort zurückstellen und das Filet langsam bis zu einer Kerntemperatur von 55° weiterbraten. Sobald die Kerntemperatur erreicht ist, Filet aus der Pfanne nehmen und mit Folie abgedeckt ca. 5 Minuten ruhen lassen. Die Kerntemperatur steigt dabei auf etwa 60°. Das Filet ist dann durchgegegart und hat einen rosafarbenen Kern.

Hirschfilet anrichten, mit Sauce nappiern und mit etwas Meersalz bestreuen....

Marinieren im Plastikbeutel, da ist das Fleisch mit wenig Flüssigkeit gut bedeckt.

Die Sauce: Madeira, Madagaskarpfeffer und frischer Rosmarin

Auf die Kerntemperatur kommts an, auch beim Braten in der Pfanne.

Hirschfilet mit Kartoffelgalettes angerichtet