

HIRSCH-FILET ODER WILDSCHWEIN-FILET



Vorbereitung 60 Minuten, Kochzeit 15 Minuten



Zutaten für 4 Personen:

Hirschfilet (Wildschweinfilet) ca. 800 – 1000 g, Olivenöl, Pfeffer, Salz, Estragon, Für die Sauce: 100ml Rotwein, 100 ml Wildfond, 2 EL Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Preiselbeerkonfitüre, 2 EL Sahne, 1 EL Speisestärke



Zubereitung:

1. die Filets mit Olivenöl gut einreiben, pfeffern und nach Belieben mit Estragon einreiben, die so behandelten Fleischstücke ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur marinieren lassen.
2. Eine Pfanne auf 3/4 Hitze bringen und die Fleischstücke von jeder Seite 2-3 Minuten anbraten, je nach Dicke des Fleisches. Das angebratene Fleisch aus der Pfanne entnehmen, salzen und in Alufolie einwickeln und ca. 10 Minuten bei 100° im Ofen garen lassen.
3. In der Zwischenzeit den verbliebenen Bratensud mit Wildfond und Rotwein ablöschen und aufkochen, Tomatenmark, Konfitüre einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken, aufkochen und mit Sahne und Speisestärke binden.
4. Mittlerweile sollte das Fleisch innen eine Kerntemperatur von 60° erreicht haben und aus der Alufolie entnommen werden. (Den Rest Bratensud aus der Alufolie noch in die Soße geben).

Zugedeckt noch 5 Minuten ruhen lassen:

Die Fleischstücke nun zu Medaillons aufschneiden und mit der Sauce servieren. Beilagen nach Belieben.