



HIRSCHFILET MIT SPECK

Zutaten:

1 kleines Hirschfilet von der Unterseite des Rückens (250-300 g), küchenfertig
gewürztes Salz
6 Wacholderbeeren, zerdrückt
2 Scheiben frischer fetter Speck (10 x 20 cm)
1 EL Öl
1 EL Butter

Für die Sauce:

100 ml trockener Rotwein
1-2 EL Wildextrakt oder -essenz
2-3 EL Crème fraîche
gewürztes Salz

Zubereitung:

Das Filet mit gewürztem Salz und Wacholderbeeren einreiben. Mit dem Speck umwickeln und an drei Stellen mit Küchengarn umwickeln.

In der Kasserolle das Öl und die Butter erhitzen und das Filet von allen Seiten anbraten. Die Hitze reduzieren und das Filet unter öfterem Wenden 20 Minuten braten.

Den Speck abnehmen, neben den Braten legen, das Filet weitere 8 Minuten auf jeder Seite bräunen. Speck und Fleisch herausnehmen und warm halten.

Den Bratsatz entfetten, mit dem Rotwein ablöschen und auf ein Drittel einkochen. Den Extrakt und Crème fraîche einrühren, mit gewürztem Salz abschmecken und nochmals kurz durchkochen.

Das Filet in Scheiben, den Speck in kleine Streifen schneiden und um das Filet legen. Die Sauce getrennt servieren.

Beilage:

Pfirsichhälften, in Butter gebraten, mit Johannisbeergelee gefüllt, oder Birnen, in Blätterteig gebacken.

WILDREZEPTE



HIRSCHFILET IM TEIGMANTEL

Zutaten:

3 EL Butter, 3 EL Öl
1 kg Hirschfilet, küchenfertig
10 Wacholderbeeren, zerdrückt
40 g magerer Räucherspeck, fein gehackt
1/2 Zwiebel, geschält, ganz fein gehackt
2 EL fein gehackte Petersilie
1/2 TL fein gehackter Salbei
Salz und Pfeffer
500 g Mürbeteig oder Tiefkühlblätterteig
1 Eigelb, mit 1/2 TL Wasser verschlagen

Zubereitung:

Den Ofen auf 175°C vorheizen. Butter und Öl in einer Kasserolle erhitzen und das Filet von allen Seiten darin anbraten. In den Ofen schieben und 15 Minuten braten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Den Ofen auf 220°C hochschalten. Wacholderbeeren, Speck, Zwiebel, Petersilie, Salbei, Salz und Pfeffer vermischen und das Filet damit einstreichen.

Die Hälfte des Teiges zu einem Rechteck ausrollen, das Filet in die Mitte legen, den Teigrand 3 cm breit mit Eigelb bestreichen. Den restlichen Teig zu einem etwas größeren Rechteck ausrollen, über das Filet legen, die Ränder zusammendrücken, nach oben etwas umschlagen und wieder zusammendrücken. In die Oberfläche ein Muster einritzen oder mit Teigresten verzieren und mit dem restlichen Eigelb bestreichen. In die Mitte Löcher schneiden, damit der Dampf entweichen kann.

Für Mürbeteig das Backblech fetten, für Blätterteig mit kaltem Wasser abspülen. Das Filet auf das Blech legen und 35 Minuten im Ofen backen. Bis zum Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen.

Beilagen:

Geschmorte Feigen, Salat, Cumberlandsauce

WILDREZEPTE



HIRSCHFILETS IN ALUFOLIE

Zutaten:

4 EL Olivenöl
2 EL Zitronensaft, Pfeffer
1/2 TL gemahlener Koriander
4 dicke Hirschfiletscheiben
1 EL Butter für die Folie
4 dünne Scheiben magerer Räucherspeck,
3 x 15 cm
4 Apfelscheiben, 1 cm dick, geschält,
Kerngehäuse ausgestochen
4 Scheiben Emmentaler in der Größe der Filets
Salz

Zubereitung:

Olivenöl, Zitronensaft, Pfeffer und Koriander vermischen, die Filets darin wenden und 1 - 2 Stunden marinieren.

Den Ofen auf 240°C Oberhitze vorheizen. Ein Stück Alufolie von 30 x 30 cm Größe innen mit Butter bestreichen und in die Mitte nebeneinander 2 der Speckscheiben legen. Hierauf der Reihe nach die Filet-, Apfel- und Käsescheiben legen, mit etwas Salz bestreuen, mit den restlichen Speckscheiben bedecken und die Folie zu einem lockeren Paket zusammenfalten. Es soll vollständig dicht sein.

Das Paket auf den Bratrost legen und in den Ofen schieben. Die Temperatur auf 200°C reduzieren und die Filets in 15 - 20 Minuten garen. Die letzten 5 Minuten kann die Folie vorsichtig (damit der Saft nicht ausläuft) oben aufgeschnitten und der Inhalt noch 5 Minuten gebräunt werden.

Beilagen:

Kartoffelpüree, Gemüse.

WILDREZEPTE



HIRSCHFILETS HUBERTUS

Zutaten:

4 fingerdicke Scheiben Hirschfilet,
schräg geschnitten
2 EL Zitronensaft
Pfeffer
4 EL Olivenöl
5 EL Butter, 4 EL Öl
4 Scheiben Weißbrot, 1 cm dick, entrindet
4 Eier, Salz
4 dünne Scheiben magerer, geräucherter
Schinken
etwas Pfeffer, 1/8 TL Currypulver
8 Sardellen, 1 Stunde gewässert, trockengetupft

Zubereitung:

Die Filets etwas flach drücken, wieder in Form bringen und einige Stunden in einer Mischung aus dem Zitronensaft, Pfeffer und Olivenöl marinieren.

Je 2 EL Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin von beiden Seiten je 1 Minute anbraten. Die Hitze stark reduzieren und weitere 4 Minuten auf jeder Seite braten.

Gleichzeitig in einer zweiten Pfanne die restliche Butter erhitzen, die Weißbrotscheiben darin goldbraun braten und auf eine Platte legen.

Die restlichen 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen, die Eier nebeneinander hineinschlagen, ganz wenig slazen und braten bis sie gestockt sind.

Das Bratfett der Filets über die Weißbrotscheiben gießen, je 1 Scheibe Schinken und dann die Filets darauflegen, mit Pfeffer und Curry bestreuen und mit je 1 Spiegelei, das mit einem Sardellenkreuz garniert wird, bedecken.

WILDREZEPTE



HIRSCHRÜCKEN

Zutaten:

- 1 1/2 kg Hirschrücken, küchenfertig gewürztes Salz, vermischt mit 10 zerdrückten Wacholderbeeren
- 5 dünne Scheiben frischer fetter Speck, 10 x 20 cm
- 2 EL Butter
- 100 g magerer Räucherspeck, in 1/2 cm große Würfel geschnitten
- 2 Zwiebeln, geschält, fein gehackt
- 2 Möhren, geschält, in Scheiben geschnitten
- 1/2 Sellerieknolle, geschält, in kleine Würfel geschnitten
- 1 EL abgeriebene Zitronenschale
- 1 EL frisch geriebener Meerrettich
- 50 ml Fleischbrühe
- 150 ml trockener Weißwein
- 2 EL Cognac

Für die Sauce:

- 2 EL Wildextrakt oder -essenz
- 1 EL Zitronensaft
- Pfeffer und Salz
- fein gehackte Petersilie

Zubereitung:

Den Ofen auf 240°C vorheizen. Den Hirschrücken mit der Salz-Wacholderbeeren-Mischung einreiben und mit den Speckscheiben belegen. In einer großen Bratkasserolle die Butter zerlassen und den Räucherspeck darin kurz anbraten. Das Gemüse, Zitronenschale und Meerrettich zufügen und unter Rühren andünsten. Den Hirschrücken mit dem Speck nach oben darauf legen, die Kasserolle in den Ofen schieben und den Rücken 15 Minuten anbraten.

Fleischbrühe, 100 ml Weißwein und den Cognac zugießen. Die Temperatur auf 170°C reduzieren und den Rücken noch 45 Minuten braten.

Die Speckscheiben abnehmen und das Fleisch 10 - 15 Minuten bräunen. Den Braten herausnehmen und im abgeschalteten, etwas geöffneten Ofen warm halten.

Die Sauce in einen Topf passieren, dabei das Gemüse gut durchdrücken. Den restlichen Weißwein und den Wildextrakt einrühren, etwas einkochen, mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. Mit Petersilie bestreuen.

Beilagen:

Rösti, Kartoffelkroketten oder Kartoffelklöße, Rotkohl, Pilze.

WILDREZEPTE



KRUSTIERTER HIRSCHRÜCKEN

Zutaten:

- 1 kg Hirschrücken, gehäutet gewürztes Salz
- 8 Wacholderbeeren, zerdrückt
- 2 dünne Scheiben frischer, fetter Speck, 10 x 20 cm
- 2 EL Öl, 2 EL Butter
- 2 Zwiebeln, geschält, fein gehackt
- 50 ml herber Rotwein
- 100 ml Wildgrundbrühe oder Fleischbrühe

Für die Kruste:

- 1 Ei, verquirlt
- 125 g Schwarzbrotbrösel
- 2 TL Zucker
- 2 TL weiche Butter
- 2 Messerspitzen Nelkenpfeffer
- 40 ml Rotwein
- 1 EL Cognac

Für die Sauce:

- 250 ml Rotwein
- 4 EL Wildextrakt oder -essenz
- 80 g Schwarzbrotbrösel
- 1/2 TL abgeriebene Zitronenschale
- je 2 EL Orangen- und Zitronensaft
- 2 EL Cognac
- Salz und Pfeffer
- 2 Eigelb, mit etwas kalter Brühe verrührt

Zubereitung:

Den Ofen auf 240°C vorheizen. Den Hirschrücken mit gewürztem Salz und Wacholderbeeren einreiben und mit den Speckscheiben belegen. Öl und Butter in einer Bratkasserolle erhitzen. Den Braten mit dem Speck nach oben hineinlegen, die Zwiebeln daneben verteilen und den Rücken 20 Minuten im Ofen anbraten.

Den Rotwein und die Brühe zugießen, die Temperatur auf 175°C reduzieren und weitere 40 Minuten braten.

Inzwischen die Zutaten für die Kruste gut vermischen. Oberhitze einschalten. Die Speckscheiben abnehmen (warm halten, falls sie später mitserviert werden sollen). Die Oberseite des Rückens mit der Schwarzbrotmischung dick bestreichen und 20 Minuten braun werden lassen. Den Braten herausheben und im abgeschalteten, halb geöffneten Ofen warm halten.

Die Sauce entfetten. Rotwein, Wildextrakt, Schwarzbrotbrösel und Zitronenschale einrühren und sämig einkochen. Orangen- und Zitronensaft sowie Cognac untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Eigelben legieren.

Beilagen:

Kartoffelpüree oder Rösti, grüne Bohnen mit Speck oder Rotkohl, geschmorte Apfelscheiben.

WILDREZEPTE