



Rezepte /// Wild auf Wild

Hirschfilet im Wirsingblatt

Zum kostenlosen Download des Fotos für Journalisten bitte auf das Bild klicken

Zutaten für 4 Personen:

500 g Hirschfilet
 Meersalz
 frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
 2 EL Bratbutter/Butterschmalz zum Braten
 1 dl/100 g Rahm/süße Sahne
 1/2 Scheibe Toastbrot, klein gewürfelt
 1 Bio-Orange, einige Zesten
 3 EL Rosinen
 Kräutermeersalz
 Cayennepfeffer
 4 große Wirsingblätter
 1 EL Bratbutter/Butterschmalz
 1 dl/100 ml Wildsauce, Seite 89
 1 TL grobkörniger Senf
 1/2 dl/50 g Schlagrahm/-sahne
 1 TL Rum
 1 EL Bratbutter/Butterschmalz
 1 Apfel
 4 Shiitake
 1 kleiner Romanesco
 Schnittlauch für die Garnitur
 feines Meersalz

Zubereitung:

1. Beim Hirschfilet von der Spitze 100 g abschneiden und klein würfeln. Die Fleischwürfelchen mit Rahm, Toastbrot, Orangenzenesten und Rosinen vermengen, mit Cayennepfeffer und Kräutersalz würzen, zugedeckt in den Kühlschrank stellen und 1 Stunde durchkühlen lassen.
2. Das Hirschfilet mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, Filet darin rundherum kräftig anbraten, auf einem Teller erkalten lassen.
3. Von den Wirsingblättern die Mittelrippe entfernen, Blätter im Salzwasser blanchieren, im Eiswasser (Wasser mit Eiswürfeln) abkühlen, zum Trocknen auf Küchenpapier legen.
4. Wirsingblätter auf einem Küchentuch zu einem Rechteck in der Größe des Hirschfilets auslegen, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Die Hirschwürfelchen im Cutter fein hacken, das Brät auf dem Wirsing austreichen. Filet darauf legen, satt einrollen, mit Küchenschnur zu einer Roulade binden.
5. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
6. Die Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, die Roulade darin rundum anbraten. In der Mitte in den vorgeheizten Ofen schieben, bei 180 °C 15 Minuten braten. Aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten stehen lassen.

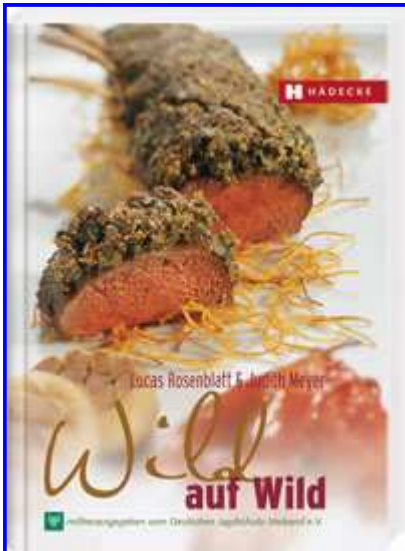


[Foodfoto: Patrick Zemp](#)

7. Apfel mit Schale vierteln und entkernen, Fruchtviertel in Achtel oder kleiner schneiden. Pilze in Streifen schneiden. Romanesco in kleine Röschen brechen. Äpfel, Pilze und Gemüse in der Bratbutter braten, mit Kräutersalz würzen.
8. Die Wildsauce in der Fleischbratpfanne aufkochen, Bratsatz auflösen, den Senf beifügen, kurz vor dem Servieren mit Schlagrahm und Rum verfeinern.
9. Die Roulade aufschneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit wenig feinem Meersalz bestreuen. Das Filet mit dem Gemüse-Pilz-Frucht-Potpourri umgeben, dieses mit wenig Sauce beträufeln. Mit Schnittlauch garnieren. Restliche Sauce separat servieren.

Variante:

Auch eine zarte Fasanenbrust eignet sich für dieses Rezept. Die Wirsingblätter schützen das Fleisch vor dem Austrocknen.



Dieses außergewöhnlich raffinierte Rezept stammt aus dem “Wild auf Wild”-Kochbuch von Lucas Rosenblatt und Judith Meyer, erschienen im Hädecke Verlag.

Serviervorschlag

Mit Grießhalbmonden, Kochbuch Seite 73, oder Schupfnudeln, Seite 77, servieren.