

Hirschfilet in Rotweinsauce

Leckeres Hirschfilet in Rotweinsauce passt wunderbar zu feierlichen Anlässen. Mit diesem Rezept ist jeder bestens vorbereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 8,0 h

Gesamtzeit: 9,3 h



Zutaten

| | |
|------------|-------------------------|
| 1 kg | Hirschfilets |
| 1 l | Rotwein |
| 1 Stk. | Karotte |
| 2 Stk. | Zwiebel |
| 1 Prise | Estragon |
| 10 Stk. | Wacholderbeeren |
| 2 TL | Preiselbeeren |
| 1 EL | Crème frâiche |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Prise | Salz |
| 1 TL | Butter |
| 0.5 Bündel | Thymian |

Zubereitung

1. Für das Hirschfilet in Rotweinsauce das Fleisch zuerst mindestens 8 Stunden einlegen. Dazu einen Sud herstellen. Hierfür die Karotten abschälen und in Scheiben schneiden, die Zwiebel ebenfalls schälen und in dünne Streifen schneiden.
2. Beides zusammen mit dem Rotwein in eine große Schüssel geben und Thymian, Estragon, Wacholderbeeren, Salz und Pfeffer hinzugeben. Das Ganze gut miteinander vermengen, dann das Fleisch hinzugeben und ruhen lassen. Am besten abgedeckt im Kühlschrank, gerne auch über Nacht, ab und an mal umdrehen.
3. Am nächsten Tag als Erstes den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Filets aus der Marinade nehmen und abtrocknen. Nun in einem Bräter Butter schmelzen, Thymian hinzugeben und das Fleisch darin von allen Seiten gut anbraten. Das Fleisch und den Thymian in eine feuerfeste Form geben und in den Backofen stellen. Hier circa 20 Minuten weitergaren. Wichtig beim Hirschfilet ist, dass das Fleisch in der Mitte noch rosa und nicht ganz durch ist. Dies am besten mit einem Bratenthermometer kontrollieren und notfalls die Garzeit verkürzen.
4. Während das Fleisch im Backofen gart, den Sud vom Rotwein durch ein Haarsieb abgießen und in den Bräter geben, in dem das Fleisch angebraten wurde. Bei mittlerer Hitze circa 10 Minuten leicht köcheln lassen. Danach Preiselbeeren hinzugeben, nach Geschmack würzen und zu einer sämigen Sauce binden. Nun Creme Fraiche dazu und darauf achten, dass die Sauce danach nicht mehr kocht.
5. Das fertige Fleisch in fingerdicke Stücke schneiden und vor dem Anrichten noch mal mit Pfeffer und Salz würzen, sofort heiß servieren.

Tipp

Zum Hirschfilet in Rotweinsauce schmecken Feigen besonders lecker. Wer es klassischer mag, serviert das Filet mit Bohnen im Speckmantel und Petersilienkartoffeln. Aber auch Kartoffelknödel oder Kroketten passen sehr gut zum Hirsch.