Hirschkalbsfilet in Pfeffersauce

Das Hirschkalbfilet in Pfeffersauce schmeckt wunderbar zart und saftig. Ein ideales Rezept für besondere Festtage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

800 g	Hirschkalbfilets
	Wildgewürz
1 Stk.	Zwiebel
	Butter
4 EL	eingelegte Pfefferkörner
1 Schuss	Weinbrand
375 ml	Wildfond
250 ml	Schlagobers
1 Prise	Majoran
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Das **Hirschkalbsfilet in Pfeffersauce** zu Beginn zerteilen und mit dem Wildgewürz beiderseitig benetzen.

2. Ein wenig Öl in die Pfanne geben und darin das Filet anbraten.

3. Die Hitze reduzieren. Das Filet dabei in der Pfanne weiter braten und Wildfond darüber gießen.

4. Für die Sauce Zwiebeln abziehen, schälen und zerhacken.

5. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebeln anschwitzen.

6. Grüne Pfefferkörner abtropfen lassen und dazugeben.
7. Mit Weinbrand aufgießen und langsam reduzieren. Nochmals Wildfond hinzugeben.
8. Schlagobers in die Pfanne verrühren.
9. Mit Majoran, Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.

Tipp

Zu diesem Gericht Hirschkalbsfilet in Pfeffersauce passen hervorragend Bandnudeln und blanchierte Kohlsprossen in Butter geschwenkt. Wie bei viele Wildgerichte wird zu dieser Speise auch gerne Preiselbeermarmelade gereicht. Passend dazu, ein Glas würzig, fruchtiger Blaufränkisch aus dem Mittelburgenland.