Hirschmedaillons

Hirschmedaillons mit Sauce serviert sind ein echter Klassiker der Wildküche. Kurz gebraten und sanft im Ofen nachgezogen, bleiben sie wunderbar saftig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

4 Stk.	Hirschfilets (a' ca. 200 g)
	Salz und Pfeffer
	Wildgewürz
2 EL	Butterschmalz (oder Pflanzenöl)
400 ml	Wildfond
100 ml	Madeira
2 TL	Aceto Balsamico
2 TL	Senf (mittelscharf)
2 TL	Johannisbeergelee
75 g	Butter kalt
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die **Hirschmedaillons** rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur erreichen. Anschließend rundum mit Wildgewürz, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Den Backofen auf 140 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa 2 Minuten anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller im vorgeheizten Backofen für etwa 15–20 Minuten sanft gar ziehen lassen. Die genaue Garzeit richtet sich nach der Dicke der Medaillons und dem gewünschten Gargrad.

3. Für die Sauce den Wildfond gemeinsam mit dem Madeira im Bratenrückstand aufkochen und

auf weniger als die Hälfte einkochen lassen. Senf, Balsamico-Essig und Johannisbeergelee einrühren. Die Hitze deutlich reduzieren und die eiskalten Butterwürfel mit einem Schneebesen nach und nach einmontieren. Wichtig: Die Sauce darf nicht mehr kochen, damit sie schön cremig bleibt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hirschmedaillons aus dem Ofen nehmen und mit der aromatischen Wildsauce auf vorgewärmten Tellern servieren.

Tipp

Die Hirschmedaillons mit Speck umwickeln und mit Küchengarn fixieren, die Schnittflächen freilassen.