



Rezept: 1.268 – „Hirschfilet mit Walnusskruste“

Weinempfehlung: Sommelier vividus

Rezeptgeber: unbekannt

800 g Hirschfilet - 2 EL Öl zum Braten - Salz, Pfeffer - 100 ml Rotwein – Kalbsfond – 6 Wacholderbeeren

Für die Kruste: - 1 Plastikbeutel - 150 g Walnusskerne - 2 EL Paniermehl – 1 EL grüner Pfeffer - 1 Eigelb - 40 g Butter - 16 kleine Möhren - 20 g Butter - Zucker

Zubereitung:

Hirschrücken mit Öl von allen Seiten bei mittlerer Hitze anbraten, salzen und pfeffern.

Wacholderbeeren zugeben. Den Bratensatz mit Rotwein und Kalbsfond ablöschen, damit das Fleisch mehrmals begießen. Im Ofen bei 200° C ca. 25 Min. braten. Nicht zu lange braten, das Fleisch sollte nicht zu durchgebraten sein. Den Braten aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen. 12 Walnüsse beiseitelegen. Für die Kruste die restlichen Nüsse in einen Plastikbeutel geben. Auf einer festen Platte mit einem Nudelholz über die Nüsse rollen, um sie zu zerdrücken. Die gemahlene Nüsse mit Paniermehl, Ei und Butter schaumig schlagen. Die Oberseite vom Hirschrücken mit der Paste bedecken. Im Ofen oder Grill die Kruste kurz übergrillen. Möhren putzen und mit Walnusshälften in Wasser mit Butter und Zucker garen. Den Bratenfond durch ein Sieb geben, in einem Topf einkochen und abschmecken. Den Hirschrücken aufschneiden, mit Sauce, Möhren und Nüssen servieren.

Dazu passen Schupfnudeln

Weinempfehlung:

FUCHS v. B. 12 – Barrique - trocken – Rotwein vom Weingut: Wein von 3 -

Und dass der Wein erfreue des Menschen Herz...

Psalm 104