



Hirschfilet-Medaillons an Steinpilz-Pfeffersauce mit Basilikum-Fedelini

Üblicherweise wird das Nierstück (Entrecôte beim Rind) vom Hirsch als Filet bezeichnet, das echte Filet ist sehr klein und gäbe kaum eine gute Portion ab. Das Nierstück ist aber ebenso zart und bei richtiger Zubereitung sehr saftig. Das Fleisch ist von dunkler roter Farbe und schmeckt kräftiger als vergleichbares Rindfleisch.

Dazu passt eine Sauce mit Steinpilzen und mild-würzigem Madagaskar-Pfeffer besten. Die Sauce ist einfach und mit wenigen Zutaten zubereitet. Hirschfleisch, Steinpilze und Madagaskar-Pfeffer sind von charktervollem Geschmack, da brauchtes nicht mehr viel dazu: Etwas Weisswein, Rahm und Salz. Mehr Gewürze oder gar Zwiebeln oder Bouillon würden dieses feine Trio eher stören.

Dazu habe ich schmale Nudeln (Fedelini) mit ganz wenig Basilikum-Pesto angerichtet, um doch noch etwas Kräuterduft auf den Teller zu bringen.

Zutaten (2 Portionen)

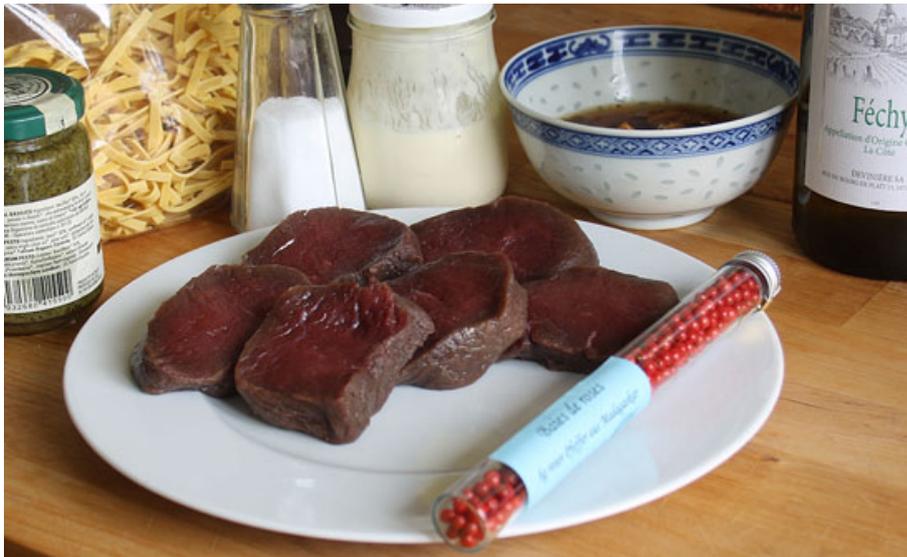
6 Hirschmedaillons, 2cm dick, (ca. 400g)
10g getrocknete Steinpilze
2Tl roter Madagaskar-Pfeffer
1dl feinfruchtiger Weisswein (Chasselas)
1/2dl Vollrahm
1Tl Basilikum-Pesto (ohne Käse)
200g Fedelini
Salz, Pfeffer
etwas Mehl
Bratbutter

Zubereitung

Getrocknete Steinpilze in möglichst wenig Wasser 1 Stunde einweichen.

Zuerst die Fedelini kochen und abgiessen. Etwas Bratbutter schmelzen und Pesto zugeben, Fedelini zugeben und vermischen. Auf der ausgeschalteten Herdplatte warmhalten.

Hirschmedaillons salzen und pfeffern und mit wenig Mehl bestäuben. Beidseitig ca. 1 Minute eher scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen, Bratensatz mit Weisswein ablöschen und ca. 2 Minuten einkochen lassen, Vollrahm und Steinpilze mit etwas Einweichwasser zugeben. Madagaskarpfeffer leicht zerstossen und zugeben. Gut verrühren und die Medaillons in die Sauce legen. Ca. 2 Minuten leicht simmern lassen.



Hirschfilet gewürzt und bemehlt



Madagaskarpfeffer zerstossen



