

Hirschfilet mit Schokosauce

Das kurz gebratene Hirschfilet mit Gojibeeren und Schokosauce ist eine Besonderheit auf dem Speiseplan in der festlichen Jahreszeit. Als Beilage dazu empfehlen wir Kartoffelschnee und ein fruchtiges Traubenragout mit Mandeln.

Egal ob Wildschwein, Hirsch oder Reh – Wildfleisch ist jederzeit ein Genuss, denn das natürliche Leben und die abwechslungsreiche Ernährung der Tiere wirken sich überaus positiv auf die zarte Fleischqualität aus. Wildfleisch eignet sich ideal für eine gesunde Ernährung. Es ist mager und cholesterinarm, außerdem reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Der hohe Anteil an hochwertigen Proteinen kann bestens in körpereigenes Eiweiß umgewandelt werden.

Der Wildfleischspezialist Josef Maier aus Bad Wörishofen bietet ganzjährig ein vielfältiges Angebot mit über 180 Artikeln an bestem Wildfleisch. Einen besonderen Genuss verspricht das Rezept „Hirschfilet mit Gojibeeren und Schokosauce“.

Zubereitung

Gojibeeren mit Balsamico-Essig in einer kleinen Schüssel mindestens 30 Minuten einweichen.

Butter mit Zucker in einem Topf erhitzen und schmelzen lassen. Balsamico-Essig mit Gojibeeren, Wildfond und Orangensaft angießen, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben. Sauce mit Salz, Pfeffer und je zwei bis drei Prisen Zimtpulver und frisch geriebener Muskatnuss würzen, alles fünf bis sechs Minuten köcheln lassen. Lorbeerblatt und Wacholderbeeren entfernen, Schokolade untermischen, alles bei kleiner Hitze noch einmal drei bis vier Minuten köcheln lassen. Hirschfilet in circa 2 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und pfef-

fern. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch und zwei Rosmarinzwige zugeben. Filetscheiben von jeder Seite drei bis vier Minuten braten.

Die Trauben waschen und längs halbieren. Butter mit Zucker in einer Pfanne erhitzen und schmelzen lassen. Mandelstifte zugeben und unter Rühren drei bis vier Minuten mitbraten. Trauben, Amaretto und frisch gepressten Orangensaft untermischen, alles noch zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Hirschfiletscheiben mit Gojibeeren-Schokosauce, Rosmarinzwiegen, Traubenragout und Kartoffelschnee anrichten.

Marinierzeit für die Gojibeeren: mindestens 30 Minuten, Zubereitungszeit: circa 25 Minuten.

www.josef-maier.com

Zutaten für 2 Personen

- 300 g Hirschfilet
- 4 EL getrocknete Gojibeeren
- 8 EL Balsamico-Essig
- 2 EL Butter
- 2 EL Zucker
- 300 ml Wildfond
- 200 ml frisch gepresster Orangensaft
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Wacholderbeeren
- Salz, Pfeffer
- Zimtpulver und Muskatnuss
- 50 g Zartbitter-Schokolade (grob gehackt)
- 2 EL Olivenöl
- 4 kleine Rosmarinzwige

Für das Traubenragout:

- 200 g grüne Trauben
- je 2 EL Butter und Zucker
- 2 EL Mandelstifte
- 2 EL Amaretto (italienischer Mandellikör)
- 2 EL frisch gepresster Orangensaft



Das kurz gebratene Hirschfilet mit Gojibeeren-Schokosauce und einem feinen Traubenragout und Kartoffelschnee als Beilage ist ein feiner Genuss.

Josef Maier