

Die HITRADIO RTL Mitkoch-Show

Sendung vom 12.11.2017



Hirschfilet mit gebratenem Rosenkohl und Herzoginkartoffeln



Zutaten für 4 Portionen

600 g Hirschfilet
400 g Kartoffeln
300 g Rosenkohl
80 g Speck
2 Eier
4 Rosmarinzwige
2 Löffel saure Sahne
200 ml Bratenfond
Wacholderbeeren
Butter, Öl
Salz, Pfeffer, Muskat

Kochutensilien

Zipperbeutel
Kartoffelschäler
3 Töpfe
2 Pfannen
Schüssel
Muskatreibe
Kartoffelpresse
Spritzbeutel
Backpapier
Thermometer



Zubereitung

Kartoffeln schälen und in gleichgroße Stücke schneiden. In Salzwasser kochen.

Filet vom Fett befreien, pfeffern, in einen Zipperbeutel stecken.



Wacholderbeeren mit Messerrücken zerdrücken. Mit Rosmarinzwigen und einer Butterflocke zum Hirschfilet geben.

Luft aus dem Beutel lassen, verschließen und bei Zimmertemperatur beiseite legen.

Rosenkohl putzen, am Strunk gerade schneiden und äußere Blätter entfernen.

In kochendem Salzwasser drei bis vier Minuten blanchieren und im kalten Wasserbad abschrecken. Rosenkohlwasser zur Seite stellen und auf ca. 60 °C abkühlen lassen.

Kartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen. Ofen auf 160 °C vorheizen.

Kartoffeln pressen und mit Eigelb, Muskat und saurer Sahne vermengen. In Spritzbeutel füllen

und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen.

Eigelb verquirlen und Herzoginkartoffeln damit bepinseln. Kartoffeln für ca. 20 Minuten im Ofen backen.

Mariniertes Hirschfilet im Beutel in 60 °C warmes Wasser legen und ca. 20 Minuten garen.

Bratenfond im Topf erhitzen.

Speck in der Pfanne mit Öl auslassen, dann halbierten Rosenkohl auf der Schnittfläche anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Zweite Pfanne mit Öl und Butter aufstellen. Hirsch aus dem Beutel nehmen und Fleischfond zum Bratenfond schütten.

Rosmarinzwige in Pfanne legen. Hirsch salzen und von beiden Seiten gleichmäßig anbraten.

Einen Löffel saurer Sahne in den Fond rühren. Fleisch gegen die Faser in Medaillons schneiden.