Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

# Hirschfilet mit Kräuterkruste und Schokosauce

Ein Rezept von Hirschfilet mit Kräuterkruste und Schokosauce, am 06.06.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **2** | Hirschlendenstücke oder -filets (je etwa 480 g) |
| | und schwarzer Pfeffer |
| **1 EL** | Butter |
| | je 2 Zweige Rosmarin, Thymian und Oregano |
| | 1/2 Bund Petersilie |
| **50 g** | Semmelbrösel |
| **200 ml** | Wildfond (aus dem Glas) |
| **2 EL** | Preiselbeeren aus dem Glas |
| **2** | Lorbeerblätter |
| **2 EL** | Aceto balsamico |
| | je 1 TL Wacholderbeeren |
| **1 EL** | neutrales Öl |
| | Salz |
| **4** | Salbeiblättchen |
| **30 g** | Pinienkerne |
| **1** | Ei |
| **200 ml** | roter Portwein oder trockener Rotwein (ersatzweise Wildfond) |
| **1 Stück** | Orangenschale (Bio) |
| **30 g** | dunkle Kuvertüre |
| | Chilipulver nach Geschmack |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 100° vorheizen. Die Hirschfilets von Sehnen befreien. Wacholder und Pfeffer im Mörser fein zerstoßen und die Filets damit einreiben. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Filets darin bei mittlerer Hitze rundherum 7-8 Min. anbraten. Aus der Pfanne nehmen und salzen. In eine feuerfeste Form oder in die Fettpfanne des Backofens legen.

2. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Von den Stielen befreien und mit den Pinienkernen sehr fein hacken. Mit Semmelbröseln und Ei verrühren, salzen, pfeffern und auf den Hirschfilets verteilen. Die Filets im Ofen (Mitte, Umluft 80°) etwa 1 3/4 Std. braten.

3. Nach etwa 1 1/2 Std. Fond und Wein mit Preiselbeeren, Orangenschale und Lorbeer in einem Topf offen bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Orangenschale und Lorbeer entfernen. Kuvertüre in kleine Stücke schneiden, in der Sauce auflösen. Mit Balsamico, Salz und eventuell Chili abschmecken.

4. Die Hirschfilets in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren. Dazu schmecken Spätzle, Schupfnudeln oder Nudeln.