

## Rezept

# Hirschfilet mit roten Zwiebeln und Cranberrys

Ein Rezept von Hirschfilet mit roten Zwiebeln und Cranberrys, am 30.04.2025

## Zutaten

<b>8</b> Hirschmedaillons (je ca. 70 g)	<b>3 EL</b> Öl
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	<b>1/2 TL</b> gemahlener Piment
<b>1/2 TL</b> gemahlener Anis	<b>2</b> kleine rote Zwiebeln
<b>200 g</b> frische Cranberrys	Salz
<b>2 TL</b> Butter	<b>2 EL</b> Zucker
<b>1/8 l</b> Wildfond (aus dem Glas)	<b>1/2 Bund</b> Petersilie
<b>2-3 EL</b> Schmand	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

## Zubereitung

1. Die Hirschmedaillons kalt abbrausen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Öl mit Pfeffer, Piment und Anis verrühren, das Fleisch damit einreiben und zugedeckt beiseitestellen. Nach Belieben 1-2 Std. marinieren.
2. Die Zwiebeln schälen und ganz fein würfeln. Cranberrys in einem Sieb abbrausen, gut abtropfen lassen.
3. Eine Pfanne mittelstark erhitzen. Hirschmedaillons hineinlegen und von jeder Seite gut 1/2 Min. anbraten, zwischendurch salzen. Die Hitze reduzieren, die Filets insgesamt noch 6-8 Min. braten, zwischendurch wenden. Die Medaillons aus der Pfanne nehmen, zugedeckt warm stellen und nachziehen lassen.
4. Die Butter in der Pfanne zerlassen, die Zwiebeln darin glasig werden lassen. Die Cranberrys einrühren, den Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit dem Wildfond ablöschen und 3-4 Min. kräftig kochen lassen.
5. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, grob hacken und einen Teil unter die Sauce rühren. Die Sauce pikant abschmecken. Die Hirschmedaillons mit der Sauce anrichten, die restliche Petersilie darüberstreuen und je 1 Klecks Schmand auf jeden Teller geben.