

## Rezept

# Hirschfilets mit Holundersauce

Ein Rezept von Hirschfilets mit Holundersauce, am 27.04.2024

## Zutaten

|  |  |
|--|--|
| <b>350 g</b> Holunderbeerendolden            | <b>2-3</b> Saftorangen                 |
| <b>1</b> Schalotte                           | <b>1</b> Ingwer (ca. 30 g)             |
|  | <b>walnussgroßes Stück</b>             |
| <b>1 1/2 EL</b> Butter                       | <b>1/4 l</b> roter Portwein            |
| Salz   | <b>2 TL</b> brauner Zucker             |
| Chiliflocken                                 | <b>1 TL</b> Speisestärke               |
| <b>500 g</b> Petersilienwurzeln              | <b>500 g</b> mehligkochende Kartoffeln |
| Salz   | <b>3</b> Pimentkörner                  |
| <b>100 g</b> Sahne                           | <b>2 1/2 EL</b> Butter                 |
| Pfeffer                                      | <b>8 Stängel</b> Dost                  |
| <b>3-4</b> Beifußblätter                     | <b>8</b> Pimentkörner                  |
| <b>8</b> Wacholderbeeren                     | <b>1 TL</b> Pfefferkörner              |
| grobes Meersalz                              | <b>4</b> Hirschmedaillons (à 150 g)    |
| <b>4 Scheiben</b> Serranoschinken (ca. 60 g) | <b>1 EL</b> Butter                     |
| <b>1 EL</b> Öl                               |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal

## Zubereitung

1. Für die Sauce den Holunder waschen, in einem Sieb abtropfen lassen und die Beeren mit einer Gabel abstreifen. Den Saft der Orangen auspressen (soll 200 ml ergeben).
2. Schalotte und Ingwer schälen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf zerlassen, Schalotte und Ingwer darin andünsten. Die Holunderbeeren hinzufügen, mit Portwein und Orangensaft ablöschen. Die Sauce mit Salz, Zucker und 1 Prise Chiliflocken würzen und ca. 15 Min. köcheln lassen. Dann nach Belieben durch ein feines Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Die Speisestärke in etwas kaltem Wasser anrühren, zur Sauce geben und unter Rühren aufkochen lassen. Die Holundersauce warm halten.
3. Für den Stampf die Petersilienwurzeln und die Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden, in Salzwasser in ca. 20 Min. weich kochen. Den Backofen auf 160° vorheizen.

4. Inzwischen für die Medaillons den Dost waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Beifußblätter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Pimentkörner, Wacholderbeeren und Pfefferkörner im Mörser zerstoßen. Die Gewürze mit den Kräutern und Salz mischen. Die Medaillons trocken tupfen, mit der Würzmischung rundherum einreiben und mit je 1 Scheibe Schinken umwickeln.

---

5. Die Butter und das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Medaillons darin rundherum ca. 3 Min. anbraten. Dann die Medaillons auf das Ofengitter legen und im Backofen (Mitte) in ca. 10 Min. fertig garen.

---

6. Das Gemüse abgießen und auf der Herdplatte etwas ausdampfen lassen. Die Pimentkörner im Mörser zerstoßen. Sahne mit Butter in einem Topf erwärmen, Piment, Pfeffer und Salz hinzufügen. Das Gemüse mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken, nach und nach die Sahne-Butter-Mischung hinzufügen und unterrühren. Die Medaillons mit dem Petersilienwurzelstampf und der Holundersauce servieren.