Rezept

Hirschragout mit Feigen und Balsamico

Ein Rezept von Hirschragout mit Feigen und Balsamico, am 29.04.2024

Zutaten

6	weiche getrocknete Feigen
1 Zweig	Rosmarin
2 EL	Butterschmalz
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
200 ml	Wildfond (aus dem Glas)
125 g	Schalotten
500 g	Hirschrückenfilet
	Salz
100 ml	trockener Rotwein (ersatzweise Wildfond)
3-4 EL	alter Aceto balsamico

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Feigen von den Stielansätzen befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und fein hacken.

2. Das Hirschrückenfilet kalt abbrausen und trocken tupfen, 2-3 cm groß würfeln. Das Butterschmalz in einer Pfanne oder im Wok erhitzen. Es soll gut heiß sein, aber nicht zu rauchen beginnen. Die Hirschfleischwürfel darin portionsweise rundherum 1-2 Min. braun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne oder dem Wok nehmen und zugedeckt beiseitestellen.

3. Die Feigen, die Schalotten und den Rosmarin in die Pfanne oder den Wok geben und unter Rühren leicht andünsten. Den Wein angießen und bei starker Hitze fast völlig einkochen lassen. Dann den Fond angießen, alles bei starker Hitze unter häufigem Rühren zu einer dickflüssigen Sauce einkochen lassen.

4. Das Fleisch wieder in die Pfanne oder den Wok geben, mit den übrigen Zutaten vermengen und 2-3 Min. köcheln lassen. Den Aceto balsamico einrühren und das Ragout abschmecken.