

Rezept

Hirschrücken mit Kräuter-Senf-Kruste

Ein Rezept von Hirschrücken mit Kräuter-Senf-Kruste, am 09.06.2026

Zutaten

800 g Hirschkalbsrücken	Salz
Pfeffer	1 TL Dijon-Senf
2 EL Öl	50 g Haselnüsse
je 1 Bund Petersilie und Thymian	1 kleine Knoblauchzehe
1 Eiweiß	2 EL Semmelbrösel
2 EL süßer körniger Senf	250 g Wildfond (aus dem Glas)
2 EL Crème fraîche	2 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen samt einer ofenfesten Form auf 80° vorheizen. Das Fleisch salzen, pfeffern und dünn mit Dijon-Senf einreiben. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, das Filet rundherum, auch an den Enden, 5-6 Min. anbraten. In die Form setzen und 2 Std. im Ofen (Mitte) garen. Die Pfanne nicht auswaschen.
2. Die Haselnüsse in einer anderen Pfanne rösten, bis sie duften. Abkühlen lassen, die Häutchen abreiben und die Nüsse grob hacken. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Eiweiß zu Schnee schlagen. Nüsse, Semmelbrösel, Kräuter, Knoblauch und süßen Senf unter den Eischnee rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Pfanne wieder erhitzen, Bratensatz mit dem Wildfond ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Crème fraîche unterrühren und cremig einkochen. Die Preiselbeeren unterziehen und die Sauce warm stellen.
4. Das Hirschfilet aus dem Ofen nehmen. Die Temperatur auf 220° erhöhen. Die Oberfläche mit Küchenpapier trocken tupfen, die Kräuter-Senf-Masse darauf verteilen und gut andrücken (am besten mit den Händen). Den Backofengrill zuschalten und das Filet im Ofen (oben) 5-6 Min. übergrillen.
5. Das Hirschfilet in Scheiben schneiden und vorsichtig (damit die Kruste nicht abfällt) auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Sauce dazugeben oder extra reichen.