

Rezept

Hirschrückenfilet mit Zwetschgen und Spätzle

Ein Rezept von Hirschrückenfilet mit Zwetschgen und Spätzle, am 10.06.2026

Zutaten

800 g Hirschrückenfilet (je nach Größe des Tieres evtl. in 2 Stücken)	Salz
	Pfeffer
1 1/2 EL Butterschmalz	1 EL Butter (15 g)
1 gestrichener EL Mehl	300 g Zwetschgen
1 TL brauner Zucker	200 ml roter Portwein
200 ml Wildfond	1 kleine Zimtstange
1 Sternanis	400 g Mehl
4 Eier	Salz
1 EL Butter	Spätzlehobel oder -presse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 820 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen samt einer ofenfesten Form auf 80° vorheizen. Das Fleisch kalt abwaschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Eine Pfanne erhitzen, 1 EL Butterschmalz hineingeben und das Filet darin bei mittlerer Hitze in 6-7 Min. rundherum (auch an den Enden) anbraten. In die Form setzen und im Ofen (Mitte, keine Umluft) je nach Dicke 2 Std.-2 Std. 30 Min. garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 60° erreicht hat.
2. Inzwischen für die Spätzle in einer Schüssel das Mehl, die Eier und 1 TL Salz mit 1/8 l kaltem Wasser zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt 20 Min. ruhen lassen. Eine Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen. Reichlich Wasser in einem Topf aufkochen, salzen und den Teig durch den Spätzlehobel oder die Spätzlepresse ins kochende Wasser drücken. Sobald die Spätzle oben schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausheben und ins kalte Wasser geben (so wird verhindert, dass sie zusammenkleben). Nach 2 Min. in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
3. Für die Sauce die Butter mit dem Mehl verkneten, in Folie wickeln und in den Kühlschrank legen. Die Zwetschgen waschen und halbieren, die Steine entfernen. Das übrige Butterschmalz mit dem Zucker in einer Pfanne schmelzen. Die Zwetschgen darin 3-4 Min. unter Rühren braten, herausnehmen. Portwein und Wildfond mit Zimtstange und Sternanis in die Pfanne geben und auf die Hälfte einkochen lassen.
4. Kurz bevor der Hirschrücken fertig wird (ab 58° Kerntemperatur), eine große Pfanne erhitzen, die Butter und die Spätzle hineingeben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden erwärmen. Die Gewürze aus der Sauce fischen und wegwerfen. Mit dem Schneebesen so viel Mehlbutter in Flöckchen in die Sauce einrühren, bis diese leicht bindet. Die Zwetschgen dazugeben und bei schwacher Hitze 5 Min. mitköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Das Hirschrückenfilet aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Den Saft, der sich in der Form gebildet hat, unter die Sauce rühren. Das Filet mit den Spätzle und der Zwetschgensauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu schmeckt ein reifer Rotwein, z. B. ein Bordeaux.