



Zutaten für 2 Personen

300 g Hirschfilet

für die Marinade

400 ml Rotwein

2 Zweige Rosmarin

1 Stück Sternanis

5 Wacholderbeeren

2 TL schwarzer Pfeffer

einige Körner Tasmanischer Pfeffer

1 TL Korianderkörner

für die Kürbis-Kartoffel-Rösti

300 g Hokkaido-Kürbis

300 g Kartoffeln (mehlig-kochend)

1 EL Mehl

1 EL Speisestärke

Salz

Pfeffer

für den Ingwer-Rahm-Wirsing

1/2 Wirsing

15 g Ingwer

130 ml Gemüsefond

150 ml Sahne

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Butterschmalz

Rapsöl

Kresse

Chilifäden



Hirschfilet an Ingwer-Rahm-Wirsing und Kürbis-Kartoffel-Rösti

Zubereitung

Zunächst das Hirschfilet waschen und trocken tupfen. Wir haben das wie immer nach dem Sous-Vide-Verfahren gemacht (machen wir mit Fleisch fast nur noch). Ist einfach leckerer und man zerstört die Eiweißmoleküle im Fleisch nicht. Das Hirschfilet wurde aber, bevor es sich im 60°C warmen Wasser gemütlich machen konnte, mariniert. Sternanis, Wacholderbeeren, schwarzen und Tasmanischen Pfeffer mit den Korianderkörner im Mörser grob zerstoßen. Rotwein in eine Schüssel gießen, Gewürze dazugeben und durchrühren. Das Hirschfilet in die Rotweinsteinade legen und mit Rosmarin-zweigen belegen. 2 Stunden marinieren lassen.

Die Filets nach zwei Stunden aus der Marinade nehmen und ordentlich trocken tupfen. In Vakuum ziehen und für 90 Minuten in 60°C warmes Wasser legen.

In der Zwischenzeit werden die Kürbis-Kartoffel-Röstis zubereitet. Die Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Den Hokkaido-Kürbis waschen, halbieren, die Kerne entfernen und ebenfalls grob raspeln. Mehl und Speisestärke dazu geben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und alles miteinander verrühren.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und zusätzlich einen TL Butter dazugeben. Die Kürbis-Kartoffelmasse in die Pfanne geben und zu Röstis formen. Bei mittlerer Hitze langsam von beiden Seiten anbraten. Auf Küchenkrepp legen, damit es nicht ganz so ölig ist. Das Ganze wiederholen, bis die komplette Kürbis-Kartoffelmasse aufgebraucht ist. Die fertigen Röstis warmstellen.

Für den Ingwer-Rahm-Wirsing den Ingwer schälen und klein würfeln. Die oberen Wirsingblätter abziehen. Den Wirsing zunächst halbieren, dann vierteln. Den Strunk entfernen und die beiden Viertel in Streifen schneiden.

Olivenöl in einem hohen Topf erwärmen. Den Wirsing mit dem Ingwer hineingeben und ca. 2 Minuten andünsten. Gemüsefond und Sahne angießen und ca. 10 Minuten weitergaren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hirschfilets aus dem Vakuumbbeutel nehmen, trocken tupfen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets von allen Seiten kurz (wirklich nur ein paar Sekunden) scharf anbraten. Herausnehmen, in Alufolie wickeln und kurz ruhen lassen.

Während das Hirschfilet ruht, den Ingwer-Rahm-Wirsing auf vorgewärmte Teller geben. Kürbis-Kartoffel-Rösti oben auflegen. Mit Kresse und Chilifäden garnieren. Filet halbieren und ebenfalls auf den Tellern anrichten. Das Fleisch erst auf dem Teller etwas salzen.