

Hirsch-Filet mit Kürbis-Rösti und Pilzen

Für 2 Personen

300 g Hirschfilet	3 Scheiben Parma-Schinken	300 g Hokkaidokürbis
20 g Steinpilze, getrocknet	100 g Champignons, braun	1 Zwiebel
1 Ei	100 g Butter	100 g Gouda
150 g Mehl	100 g Crème-fraîche	100 ml Portwein
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Petersilie, glatte	3 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian	türkisches Chili, getrocknet	Olivenöl
Meersalz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Die Steinpilze in lauwarmem Wasser einweichen. Den Kürbis vierteln. Ein Stück des Kürbisses auf der Röstiraffel reiben. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls reiben. Die Blätter der Petersilie abzupfen, klein hacken und einen kleinen Teil für die Garnitur aufheben. Vom Gouda vier Esslöffel mit der Vierkantreibe reiben. Das Ei, den Käse, einen Teil der Petersilie, Salz, Pfeffer und Chili zu dem geriebenen Kürbis und der Zwiebel geben. Anschließend soviel von dem Mehl dazugeben und verrühren, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Anschließend aus der Masse handflächengroße Rösti formen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Rösti darin goldbraun braten. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen und warm stellen. Das Hirschfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und darin das Filet rundherum anbraten. Das Filet aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz beibehalten. Das Fleisch im Backofen mit Rosmarin und Thymian ziehen lassen. Den Bratensatz mit dem Portwein ablöschen, reduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Steinpilze klein hacken. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und etwas für die Garnitur beiseite stellen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin scharf anbraten. Die Steinpilze dazugeben, mit braten und mit einer kleinen Menge der Einweichflüssigkeit ablöschen. Anschließend den Schnittlauch und die restliche Petersilie dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Anschließend die Butter würfelweise darauf geben. Den Parma-Schinken in Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Öl knusprig rösten. Das Hirschfilet aus dem Ofen nehmen, schräg anschneiden und mit den Kürbis-Rösti, den Pilzen und der Portweinreduktion auf Tellern anrichten und mit Crème-fraîche, den Schinkenstreifen, dem restlichen Schnittlauch und der Petersilie garnieren und mit Meersalz und Pfeffer nachwürzen.

Claus Waldhüter am 19. April 2010