

Hirsch-Filet, Rotwein-Soße, Rahm-Wirsing, Schupfnudeln

Für zwei Personen

Für das Hirschfilet:	2 Hirschfilets, à 150 g	1 Orange
50 Butter	2 Wacholderbeeren	Öl, Salz, Pfeffer
Für die Schupfnudeln:	500 g festk. Kartoffeln	200 g Mehl
1 Ei	40 g Butter	Muskatnuss , Salz
Für den Rahmwirsing:	1 Wirsing	70 g Speck
1 Schalotte	150 g Crème-fraîche	1 EL körniger Senf
1 EL Traubenkernöl	Salz, Pfeffer	
Für die Rotweinsauce:	$\frac{1}{4}$ Knollensellerie	1 Karotte
1 Zwiebel	200 ml trockener Rotwein	100 ml Portwein
400 ml Wildfond	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	2 Lorbeerblätter
2 Wacholderbeeren	1 EL Tomatenmark	2 EL Mehl
4 EL Johannisbeergelee	1 EL Butter	1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Für das Hirschfilet:

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Die Hirschfilets salzen und pfeffern. Eine Pfanne mit wenig Öl erhitzen und die Filets von beiden Seite anbraten. Anschließend für ca. 15 Minuten in den Ofen geben. Kurz vor dem Servieren, Butter in einer Pfanne schmelzen. Orange waschen und Zesten von der Schale abziehen. Orangenzesten und Wacholderbeeren mit in die Pfanne geben und das Hirschfilet in der Butter wenden.

Für die Schupfnudeln:

Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In kochendes Salzwasser geben und bissfest garen. Abschrecken, ausdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Mehl, Ei, einer Prise Salz und geriebener Muskatnuss vermischen und mit den Händen kneten. Rollen von circa 1 cm Durchmesser formen, kleine Stücke abschneiden und daraus Schupfnudeln formen. In kochendes Salzwasser geben. Herausnehmen wenn die Schupfnudeln oben schwimmen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schupfnudeln darin schwenken.

Für den Rahmwirsing:

Die Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Den Wirsing halbieren, Stunk entfernen und in Streifen schneiden. Salzwasser zum Kochen bringen und den Wirsing kurz darin blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken. Traubenkernöl in einer Pfanne erhitzen, Speck und Schalotten darin anschwitzen und den Wirsing dazugeben. Crème fraîche mit dem Senf verrühren und zu dem Wirsing geben. Alles kurz miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rotweinsauce:

Die Zwiebel abziehen und grob schneiden. Sellerie und Karotte von der Schale befreien und in grobe Stücke schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Tomatenmark anbraten, Gemüse hinzufügen und kurz mitbraten. Mit Mehl bestäuben und mit Portwein ablöschen. Rotwein und Wildfond aufgießen. Thymian, Wacholderbeeren und Lorbeer in einen Teebeutel geben und dazugeben. Alles kurz aufkochen lassen, anschließend bei mittlerer Hitze 25 Minuten köcheln lassen. Sauce durch ein Sieb gießen und mit Butter, Gelee, Salz und Pfeffer verfeinern. Hirschfilet mit Rotweinsauce, Rahmwirsing und selbstgemachten Schupfnudeln auf Tellern anrichten und servieren.

Franziska Schmitt am 13. November 2017