

# Hirschfilet, Portwein-Soße, Himbeer-Soße, Pilze

## Für zwei Personen

### Hirschfilet und Soße:

400 g Hirschfilet am Stück	30 g Butter	Butterschmalz
350 ml Portwein	1 TL Tomatenmark	Salz, Pfeffer

### Himbeer-Soße:

150 g Himbeeren	50 g Preiselbeeren	Zucker, Salz
-----------------	--------------------	--------------

### Für die Kürbiswürfel:

$\frac{1}{2}$ Hokkaidokürbis	30g Parmesan	1 Ei
200 g Butterschmalz	100 g Pankomehl	Salz

### Pilze:

250 g Pfifferlinge	1 Schalotte	75 ml Sahne
1 TL Butterschmalz	100 ml weißer Burgunder	2 Zweige Petersilie
Salz	Pfeffer	

### Für den Pak Choi:

1 Pak Choi	1 Knoblauchzehe	2 frische Feigen
1 EL Olivenöl	2 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer

### Für Hirschfilet und Soße:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hirschfilet in eine Schüssel geben, komplett mit Portwein bedecken und für 15 Minuten darin marinieren lassen. Die eingelegten Filets aus dem Portwein nehmen und gut mit einem Küchenpapier abtupfen. In einer Pfanne Butterschmalz auf mittlerer Stufe erwärmen und Filets von jeder Seite stark anbraten. Je nach Dicke des Filets in der Pfanne oder im vorgewärmten Ofen bei 180 Grad auf die gewünschte Garstufe ziehen. In dieselbe Pfanne nun das Tomatenmark geben und kurz anrösten, dann mit Portwein ablöschen und kurz aufkochen lassen. Pfanne von der Hitze nehmen und Butter einrühren bis eine glatte Soße entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hirschfilet vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

### Himbeer-Soße:

Himbeeren und Preiselbeeren in einen Topf geben, auf niedriger Stufe erwärmen und Zucker hinzufügen. Unter gelegentlichem Rühren die Beeren zu einer homogenen Masse zerdrücken und falls notwendig etwas Wasser hinzugeben, um sie vor dem Anbrennen zu schützen. Die Masse kurz aufkochen lassen und zum Abkühlen zur Seite stellen.

Anschließend durch ein Sieb passieren und mit einer Prise Salz und Zucker abschmecken.

### Für die Kürbiswürfel:

Kürbis halbieren und mit dem Messer von der Schale befreien. Mit einem Löffel die Kerne entfernen. Kürbis in breite, gleichmäßige Spalten schneiden und 1x1 cm große Würfel herunter schneiden. Einen Topf mit Wasser und ausreichend Salz zum Kochen bringen und Kürbiswürfel für 2 Minuten darin garen. Kürbis entnehmen, kalt abschrecken und mit einem Küchenpapier trocken tupfen und kurz abkühlen lassen. In der Zwischenzeit eine Panierstraße vorbereiten. Das Mehl sieben, das Ei aufschlagen sowie das Pankomehl zusammen mit geriebenem Parmesan in drei unterschiedliche Schüsseln geben. Kürbis nacheinander darin wenden und gleichmäßig panieren. Anschließend in einer Pfanne in

Butterschmalz goldbraun ausbacken.

**Pilze:**

Pfifferlinge putzen und mit einem Esslöffel Mehl in einen Gefrierbeutel geben. Gut vermengen. Anschließend in einem Sieb unterkaltem Wasser abspülen und ggf. dunkle Stellen mit dem Messer entfernen. Die Pfifferlinge auf einem Küchenpapier zum Trocknen ausbreiten.

Schalotte abziehen und in kleine Würfel hacken. Petersilie grob hacken.

Butterschmalz in eine Pfanne geben und auf mittlerer Stufe erhitzen.

Pfifferlinge hinzugeben und 2-3 Minuten anbraten. Anschließend Schalottenwürfel hinzugeben und die Hitze leicht erhöhen. Mit Weißwein ablöschen. Kurz durchschwenken und Sahne hinzugeben. Mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken und fein gehackte Petersilie hinzufügen.

**Für den Pak Choi:**

Pak Choi waschen und der Länge nach vierteln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Eine Pfanne auf mittlerer Hitze erwärmen und Olivenöl hinzugeben. Pak Choi von allen Seiten 2-3 Minuten anbraten. Dann Knoblauch hinzugeben und eine weitere Minute in der Pfanne durchschwenken. Thymian abzupfen und hinzugeben.

Pak Choi aus der Pfanne nehmen und den Strunk abschneiden.

Zuletzt die Feigen achteln, in die Pfanne geben und in der Resthitze kurz durchschwenken.

Thomas Wirnsberger am 25. September 2025