

ZUTATEN

(6 Portionen)

Hirschfilets

6 Filets vom Hirsch à 150 g

Sud exotischer Aromen

½ EL Fünf-Gewürze-Pulver
 4 Stück Sternanis
 2 EL Szechuan-Pfefferkörner
 3 kleine Zimtstangen
 50 g Kristallzucker
 200 ml dunkle Sojasauce
 20 ml Reissessig
 100 ml helle Sojasauce

Selleriepüree

1 kg Sellerie
 ¼ l Schlagobers
 Salz
 Pfeffer aus der Mühle
 Saft einer ½ Zitrone
 100 g braune Butter

Glasierte Maronen

30 g Zucker
 500 ml Orangensaft
 100 g Butter
 20 ml Kirschwasser
 Salz
 30 Maronen



Hirschfilet im Sud exotischer Aromen

REZEPT VON FRANZ ENSMANN-HEIM



FOTOS CHRISTOPH BURGSTALLER

Zubereitung

Hirschfilets: Die Hirschfilets zuputzen, von der Silberhaut befreien und in sechs etwa 150 g schwere Stücke schneiden.

Sud exotischer Aromen: Alle Zutaten für den Sud zusammen mit einem ½ Liter Wasser aufkochen, danach das Ganze auf etwa 70°C abkühlen lassen. Nun die Filets in den 70°C warmen Sud einlegen und etwa 10–12 Minuten darin pochieren. Bei einer Kerntemperatur von etwa 53°C sind die Filets medium gegart.

Selleriepüree: Den Sellerie schälen, in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Schlagobers in einem Topf weich kochen. Anschließend die gegarten Stücke – wenn möglich im Thermomix – fein pürieren, mit Salz

und Pfeffer aus der Mühle sowie dem Zitronensaft und der zerlassenen braunen Butter abschmecken.

Glasierte Maronen: Den Zucker in einem Topf karamellisieren und mit dem Orangensaft ablöschen. Die Flüssigkeit auf etwa 200 ml einreduzieren. Nun die Butter und das Kirschwasser dazugeben und alles mit Salz abschmecken. Nun die Maronen in dem einreduzierten Sud glasieren.

Serviervorschlag: Das Selleriepüree auf einen Teller geben, das Filet darauf drapieren und mit Maronen garnieren. – Guten Appetit!

Tipp: Der „exotische“ Sud kann mehrmals verwendet werden. Er eignet sich zum Beispiel auch hervorragend für anderes Wild oder Rindfleisch.

Franz Ensmann-Heim ist Küchenmeister im Familienhotel Finkau in Oberkrumml, Salzburg; www.finkau.at



Schritt-für-Schritt-Anleitung auf unserer Website: www.weidwerk.at



Eine Fotostrecke und einen Videoclip finden Sie in der aktuellen WEIDWERK-App!