Nah&Frisch

Kotányi Professional

Hirschfilet mit Wildgewürz gebraten auf Kohlsprossen

Hauptspeise Fleischgerichte

ZUBEREITUNG

Hirschfilets salzen und pfeffern. Wacholderbeeren, Piment, Gewürznelken und Pfefferkörner im Mörser fein zerstoßen und die Rehfilets damit einreiben. In einer Pfanne 2 EL Butter mit Pflanzenöl erhitzen und Salbeizweig einlegen. Hirschfilets darin ca. 4 Minuten lang beidseitig braten. Dann herausnehmen und rasten lassen.

Aus der Pfanne das Fett abgießen. Den Bratenrückstand mit Portwein ablöschen und Bratensaft zugießen. Kurz einkochen, nochmals mit Wildgewürz abschmecken und abseihen. In der Zwischenzeit Kohlsprossen putzen und aufblättern. In einem Topf 2 EL Butter aufschäumen, die Blätter darin anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel würzen und Obers zugießen. Einmal aufkochen und cremig einkochen. Zum Schluss mit Petersilie verfeinern. Hirschfilets mit Kohlsprossen anrichten, die Filets mit dem Saft übergießen und mit Preiselbeerkompott garnieren.

ZUTATEN

- 4 Hirschfilets à 150 g
- etwas Kotányi Meersalz
- etwas Kotányi Pfeffer weiß aus der Mühle
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 TL Kotányi Piment gemahlen
- 5 Kotányi Nelken ganz
- etwas Kotányi Pfeffer weiß, gemahlen
- 4 EL Butter
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 Salbeizweig
- 1/8 l Portwein
- 1/8 l Bratensaft
- 300 g Kohlsprossen
- etwas Kotányi Kümmel ganz
- 1/8 l Obers
- 1 EL gehackte Kotányi Petersilie
- 4 EL Preiselbeerkompott