

Hirschfilet an Preiselbeer-Rahmsauce (für 4 Personen)

Barbara Lukesch, Zollikon: «Ein Riesenhit für alle, die gern Wild haben. Das Erfolgsgeheimnis? Das Fleisch wird mit Garam Masala eingerieben, der feinen Würzmischung aus der indischen Küche.»

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
1 Hirschfilet (500 g) Bratbutter Salz, Pfeffer, Garam Masala 3 dl Wildfonds 2 dl kräftiger Rotwein 3 Esslöffel Preiselbeerkompott 4 Esslöffel Doppelrahm (oder mehr...) Dazu passen: Spätzle in Butter gebraten Bohnen- und/oder Lauchgemüse Pfirsich- oder Birnenhälften gefüllt mit Preiselbeerkompott	<ol style="list-style-type: none">1. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Gratinform vorwärmen.2. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Garam Masala einreiben und in der Bratbutter rundherum gut 5 bis 7 Minuten kräftig anbraten. Sofort in die Gratinform legen und 60 Minuten niedergaren.3. Den Bratensatz mit Wildfonds und Rotwein auflösen und das Ganze zur Hälfte einkochen lassen. Das Preiselbeerkompott hinzufügen. Mit Doppelrahm verfeinern und noch etwas einkochen lassen. Salzen und pfeffern, evtl. noch ein paar Spritzer Zitrone dazugeben.4. Das Fleisch in dicke Tranchen schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Sauce umgiessen. Spätzle, Gemüse und Fruchthälften mit Preiselbeerkompott dazulegen.