

## Hirschfilet auf Holunderbeer-Gin-Sauce

Hirschfilet von allen Seiten leicht salzen und pfeffern.

### Zubereitung 1

Das Fleisch rundherum in wenigen Sekunden scharf anbraten, dann die einzelnen Filets nebeneinander auf ein Backblech legen und im Backofen bei 200° ca. 10-12 min garen.

### Zubereitung 2

Das Fleisch nebeneinander auf ein Backblech legen, garen und kurz vor dem Servieren von allen Seiten in wenigen Sekunden scharf anbraten.

Eine Sauce bereiten aus:

Bratenfond, wenn wir das Fleisch wie unter (Zubereitung 1) garen, sehr fein gehackte Schalotten darin anbraten, etwas Wildfond zugeben, abschmecken mit Salz, Pfeffer und Wildgewürzen. Die Sauce abrunden mit Holunderbeergelee und Gin und nach Bedarf mit Mehlbutter leicht binden.

Wenn wir das Fleisch wie unter (Zubereitung 2) garen, müssen wir die angeschmorte Schalotte mit Wildfond oder Rotwein angießen und daraus eine Sauce bereiten.