

Hirschfilet in Kräuterkruste

Hirschfilet von allen Seiten leicht salzen und pfeffern. Eine Paste bereiten aus: Senf, zerdrücktem Knoblauch, Semmelbröseln und frischen Kräutern

Das Fleisch rundherum in wenigen Sekunden scharf anbraten, die einzelnen Filets nebeneinander auf ein Backblech legen und im Backofen bei 200° ca. 10-12 min garen. Zeit kann variieren je nach Dicke des Fleisches.

Eine Sauce bereiten aus: Wildfond - zubereitet mit Suppengemüse und Wildknochen, Rotwein, Preiselbeeren oder Hagebutten und evtl. Sahne.