



## Keller's Rezeptdienst

Nr. 34	Oktober	2005
Hirschfilet an Rahmsauce mit Glühweinbirne		

### Zutaten für 4 Personen:

700g Hirschfilet  
Salz Pfeffer  
1 EL Öl  
400 ml Wildfond  
2 Lorbeerblätter  
1 TL Wacholderbeeren  
400 g süße Sahne  
2 Orangen  
1 EL Zucker  
4 EL Preiselbeeren

### Zubereitung:

Das Hirschfilet in etwa 5 cm breite Medaillons schneiden. Diese mit dem Fleischklopper etwas flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Medaillons ca. 3 Minuten von jeder Seite in dem Öl anbraten. Das Fleisch an die Seite stellen und warm halten.

Für die Sauce den Wildfond, die Lorbeerblätter und die Wacholderbeeren in die Pfanne geben und einkochen lassen, bis sich die Flüssigkeit auf etwa die Hälfte reduziert hat. Mit der Sahne aufgießen und 5-10 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen, bis eine cremige Sauce entsteht. Anschließend die Lorbeerblätter und die Wacholderbeeren aus der Sauce entfernen.

Die Orangen unter heißem Wasser waschen und in Scheiben schneiden. Den Zucker mit 2 EL Wasser in einem Topf erhitzen und die Orangenscheiben darin für ca. 3 Minuten glasieren.

Die Hirschmedaillons zusammen mit den Kartoffeln, der Rahmsauce und den glasierten Orangenscheiben auf vorgewärmte Teller anrichten und mit Preiselbeeren verzieren.

### Zutaten: Glühweinbirne

4 Birnen  
1l Rotwein  
4 EL Zucker  
1 Zimtstange  
2 Nelken  
2 Sternanis

### Zubereitung:

Die Birnen schälen, in einen möglichst kleinen Topf legen und mit dem Rotwein aufgießen. Zucker, Zimtstange, Nelken und den Sternanis dazugeben und bei kleiner Flamme langsam aufkochen. Die Birnen 10-20 Minuten weich kochen, dabei ab und zu wenden. Im Glühwein 1 Stunde abkühlen lassen.

Die Glühweinbirne in Gläser setzen, mit dem Glühwein aufgießen und bei Zimmertemperatur servieren.

Beilagetip: Princesskartoffeln

**Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg**

Metzgerei Keller AG • Manesseplatz 88 • CH – 8045 Zürich • MWST-Nr. 235 759

**Tel 044 462 00 90 • Fax 044 462 00 49**

E-Mail: [info@metzgerei-keller.ch](mailto:info@metzgerei-keller.ch) • Internet: [www.metzgerei-keller.ch](http://www.metzgerei-keller.ch)