

Rezept fürs Weihnachtsmenü:

Hirschragout mit Preiselbeeren und Birne

Weihnachten und Wild, in vielen Familien ist das schon Tradition. Das Rezept von festlichem Hirschragout ist einfach ein Gedicht, denn es ist zart, cremig, fruchtig und aromatisch. Und es ist gut vorzubereiten, sodass an Weihnachten niemand allzu lange in der Küche stehen muss.

Portionen: 4
 Schwierigkeitsgrad: leicht
 Koch/Köchin: Jörg Ilzhöfer

Zutatenliste für das Hirschragout:

- 600 g Hirschfilet oder Hirschrücken (in dünne Scheiben geschnitten)
- 1 EL Butterschmalz
- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel (geschält und in feine Würfel geschnitten)
- 200 g Champignons (geputzt, in feine Scheiben geschnitten)
- 0,1 l Portwein
- 0,1 l Brühe
- 0,2 l Sahne
- 3 EL Crème fraîche
- 3 EL Preiselbeeren
- 1 Birne (ohne Kerngehäuse in feine Stücke geschnitten)
- Salz
- Pfeffer
- Abrieb von ½ Zitrone
- frisch gehackte, grüne Kräuter (für die Dekoration)

Die Zubereitung

Tipp: Statt Hirsch können Sie auch Rehrücken oder Fasanenbrust nehmen!

Das Fleisch in ganz feine Scheiben schneiden und mit dem heißen Butterschmalz in einer Pfanne kurz anbraten (jeweils ein bis zwei Minuten). Diesen Vorgang auf mehrere Schritte verteilen.

Tipp: Wenn Sie zu viel Fleisch in der Pfanne anbraten, wird es nicht kross, sondern bildet Saft. Das Fleisch bleibt dann grau.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, würzen und in einer Schale auf die Seite stellen.

Die Butter in derselben Pfanne erhitzen, in der das Fleisch gebraten wurde. Die Zwiebelwürfel gemeinsam mit den Champignonscheiben darin anschwitzen. Dann mit dem Portwein, der Brühe, der Sahne, sowie der Crème fraîche auffüllen und leicht cremig einköcheln lassen.

Tipp: Den Portwein können Sie auch weglassen, falls Sie auf Alkohol verzichten möchten.

Eventuell noch mit etwas Butter-Mehl-Brösel abbinden. Dazu ein Teil Butter und ein Teil Mehl in einer Schüssel zu Bröseln verarbeiten.

Tipp: Die Brösel können Sie für weitere Gerichte verwenden und im Kühlschrank aufbewahren.

Zum Schluss die Preiselbeeren, fein geschnittene Birnenstückchen und das gebratene Fleisch in die Soße geben. Nun nur noch leicht aufkochen und nochmals fein mit den Gewürzen abschmecken. Vor dem Servieren mit gehackten Kräutern dekorieren.

Als Beilage passen zum Beispiel Spätzle sehr gut.