

# Hirschfilet mit Nüssen und Kirschen (Foto)

800 g Hirschfilet unter fließendem kaltem Wasser abspülen,  
enthäuten, trockentupfen, mit

Salz

frisch gemahlenem Pfeffer

6 Eßl. Speiseöl

würzen

in einem Bräter erhitzen, das Fleisch darin anbraten, in den Backofen schieben

Etwa 200 °C (vorgeheizt)

Etwa 180 °C (nicht vorgeheizt)

Etwa Stufe 4 (vorgeheizt)

Etwa 45 Minuten

das Fleisch herausnehmen, warm stellen

das Bratfett abgießen

zerlassen

50 g Butter

abtropfen lassen

1 Glas Sauerkirschen

(Einwaage etwa 200 g)

100 g Walnüsse

hacken, beides in die Butter geben, leicht dünnen, mit

6 cl Madeira

6 cl Kirschsaft

2 Eßl. Crème fraîche

ablöschen

unterrühren, einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer abschmecken

Beilage: Eiernudeln und Obstsalat dazu reichen.

