

Hirschfilet mit Nüssen und Kirschen *(Foto)*

800 g Hirschfilet	unter fließendem kaltem Wasser abspülen, enthäuten, trockentupfen, mit
Salz	würzen
frisch gemahlenem Pfeffer	
6 Eßl. Speiseöl	in einem Bräter erhitzen, das Fleisch darin an- braten, in den Backofen schieben
Ober-/Unterhitze:	Etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft:	Etwa 180 °C (nicht vorgeheizt)
Gas:	Etwa Stufe 4 (vorgeheizt)
Backzeit:	Etwa 45 Minuten
	das Fleisch herausnehmen, warm stellen
	das Bratfett abgießen
50 g Butter	zerlassen
1 Glas Sauerkirschen	
(Einwaage etwa 200 g)	abtropfen lassen
100 g Walnüsse	hacken, beides in die Butter geben, leicht dün- sten, mit
6 cl Madeira	
6 cl Kirschsafft	ablöschen
2 Eßl. Crème fraîche	unterrühren, einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer abschmecken
Beilage:	Eiernudeln und Obstsalat dazu reichen.

