

Hirschfilet–mit Birnen und Feigen

Zutaten (4 Personen):

500 g	Hirschfilet	125 g	Butter
2	große Birnen	50 g	Griebenschmalz
6	Feigen, frisch		
1/2	Kopf Wirsing		Zucker (Kandiszucker)
200 g	Reis (Wildreis)		Muskatnuss
1/2 Liter	Rotwein		Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Reis kochen.
2. Das Hirschfilet waschen und trocken tupfen, dann zuerst die Silberhaut abziehen und alles mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen und im Bräter anbraten.
3. Die aufgeschnittenen Feigen und das Griebenschmalz in den Bräter geben und ca. zehn Minuten bei 180°C im Backofen schmoren lassen.
4. Jetzt die Birnen vierteln und entkernen und in ca. 1/2 Liter Rotwein mit Kandiszucker rund acht Minuten bei kleiner Temperatur ziehen lassen.
5. Den Wirsing in Streifen schneiden und mit Butter in einer Pfanne gut 10 Minuten dünsten. Danach alles auf einer großen Platte anrichten.

Tipp: Dazu empfehlen wir einen trockenen Rotwein

Natürlich Qualität genießen!