



Hirschrücken in der Steinpilzhülle

Zutaten für 6 Personen:

500 g Hirschrückenfilet (vom Damwild, Rotwild oder Sikawild)

500 g frische Steinpilze

150 g Kalbsfarce

¼ l Creme double

3 Schalotten

20 g Butter

1 Schweinenetz

Salz, Pfeffer, Cognac, Wacholder

Pfefferkörner, Thymian, Lorbeer

Rotwein

Wildfond

50 g Tannenhonig

¼ l klare Wildbouillon

6 EL Madeira

6 Blatt Gelantine

Zubereitung:

Rotwildrückenfilet in zerdrückten Wacholder- und Pfefferkörnern, Thymian und Rotwein 1/2Stunde beizen.

Danach abtupfen, würzen und von allen Seiten kurz anbraten und kalt stellen.

Steinpilze waschen und kleinwürfelig schneiden, mit gehackten Schalotten anschwitzen.

Mit Cognac flambieren, etwas Wildfond dazu, erkalten lassen.

Mit der Kalbsfarce vermischen und abschmecken.

Schweinenetz wässern und ausbreiten, mit der Steinpilzfarce 1,5 cm dick bestreichen.

Filet darin einrollen und rosa braten.

Erkalten lassen und mit süßsauren Weinzwiebeln und Honigaspik servieren.

VOWI vom Küchenchef Kloster Banz Herrn Strohmer zur Verfügung gestellt.