

Zutaten: für 6 Portionen

1000g Hirschfilet
Salz, Pfeffer
30g flüssige Butter
6 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
50ml Rotwein
100ml Sahne oder Creme fraiche
250ml Wasser
500g Weintrauben (blaue und grüne)
50g Zucker
100ml Rotwein

Zubereitung:

Hirschfilet mit Salz und Pfeffer würzen, in einen Bräter legen und mit Butter übergießen. Wacholderbeeren und Lorbeerblätter zugeben und im Backofen etwa 30 Minuten braten. Rotwein und Sahne oder Creme fraiche zufügen und offen weiter etwa 20 Minuten braten. Weintrauben halbieren, Kerne entfernen. Trauben in einen Topf geben und mit Zucker und Rotwein zugedeckt etwa 20 Minuten schwach kochen lassen. Filet in Scheiben schneiden und mit den abgetropften Weintrauben (Weintraubensud wird nicht mehr benötigt) rundum anrichten. Bratenfond mit Wasser auffüllen, eventuell leicht mit angerührter Speisestärke binden und separat zum Fleisch servieren. Beim Verwendung des Bratenthermometers Kerntemperatur 65-70°C.

Geräteeinstellungen:

| | | |
|----------------|--------------------------|-------------------------|
| Bratautomatik: | 170-190°C | Ober-/Unterhitze |
| Einschubebene: | 1. von unten | 1. von unten |
| Zeit: | 45-55 Minuten+ Vorheizen | 45-55 Minuten+Vorheizen |

Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen:

Ihre

Küchenwerkstatt-Graf: