

Hirschrückensfilet, rosa gebraten

 40 Minuten

 für 4 Personen

 Hauptgericht

Hirschrückensfilet

800 g Hirschrückensfilet
2 Rosmarin-,
Thymianzweige
etwas Salz, Pfeffer
120 g Butter

Hirschrückensfilet

Den Hirschkalbsrückens von den Sehnen befreien. Eine Pfanne mit etwas Fett erhitzen und die Rückensfilets von allen Seiten gut anbraten. Frische Butter in die heiße Pfanne geben und das Fleisch sanft in der schmelzenden Butter wenden. Das Fleisch pfeffern und salzen, anschließend den Rosmarin und den Thymian an das Fleisch legen. Nun bei 90 °C mit einem Kernthermometer zur Kontrolle bis 59 °C Kerntemperatur im Ofen garen. Danach bei ausgeschaltetem Ofen 10 Minuten ruhen lassen. Dann erst aufschneiden.

