

# Hirschrückenfilet im Brotmantel mit Kirsch-Sauce, Kürbisgemüse und Walnuss-Spätzle

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/12/10/hirschrueckenfilet-im-brotmantel-mit-kirsch-sauce-kuerbisgemuese-und-](https://happy-mahlzeit.com/2019/12/10/hirschrueckenfilet-im-brotmantel-mit-kirsch-sauce-kuerbisgemuese-und-)

Zutaten für 4 Personen

## Für den Hirschrücken:

- 800g Hirschrückenfilet
- 150g eiskalte Sahne
- 1 Kastenweißbrot
- 30g Butter
- Salz
- Pfeffer

## Für die Spätzle:

- 100g Walnüsse
- 1/2 TL Zimtpulver
- 200g Mehl
- 4 Eier
- 30g Butter
- Salz
- Muskat

## Für den Kürbis:

- 1 Butternut-Kürbis
- 20ml Olivenöl
- 50g Crème fraîche
- 3 Stiele glatte Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

## Für die Kirsch-Sauce:

- 50g getrocknete Kirschen
- 2 Schalotten
- 20g Zucker
- 200ml roter Portwein
- 400ml Rotwein
- 200ml Bratenfond
- Chili
- Salz

- Pfeffer

### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 140°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Das Hirschrückenfilet von den Sehnen befreien. Ca. 150g Fleisch abschneiden, in kleine Würfel schneiden und für ca. 10 Minuten in das Gefrierfach legen. Dann die Fleischwürfel mit 150ml Sahne im Mixer oder in der Küchenmaschine fein pürieren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Das Kastenweißbrot entrinden, der Länge nach 4-5mm dicke Scheiben abschneiden und diese jeweils auf einer Seite gleichmäßig mit der Fleisch-Farce bestreichen. Das restliche Filet mit Salz und Pfeffer würzen, auf die Brotscheiben legen und diese zusammenrollen. 30g Butter erhitzen und die Weißbrotrolle darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Anschließend auf ein Backblech legen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten fertig garen.

**Für die Spätzle** die Eier in eine Schüssel geben und verquirlen. Die Walnüsse in einer Küchenmaschine sehr fein mahlen, mit 1/2 TL Zimtpulver und dem Mehl mischen und in eine Schüssel geben. Eine Mulde ins Mehl drücken und die verquirlten Eier hineingeben. Mit Salz und Muskat würzen. Nun mit einem Holzlöffel von der Mitte aus zu einem glatten, zähflüssigen Teig verarbeiten und so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Falls nötig, noch etwas Wasser zugeben.

In einem großen Topf reichlich leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den Teig mit Hilfe einer Spätzlepresse in das heiße Wasser drücken, einmal aufwallen lassen. Sobald die Spätzle oben schwimmen, herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Spätzle kurz vor dem Servieren in 30g Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Den Kürbis** waschen, schälen, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch in dünne Streifen schneiden und in einer Pfanne im heißen Olivenöl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Crème fraîche zugeben und den Kürbis bei milder Hitze 1 - 2 Minuten garen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen, fein hacken und unter das Kürbis-Gemüse rühren.

**Für die Kirsch-Sauce** die Schalotten schälen und klein würfeln. Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren. Schalotten und Kirschen zugeben und anschwitzen. Mit Portwein, Rotwein und Bratenfond ablöschen. Bei milder Hitze einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen.

Die Hirsch-Weißbrot-Rollen halbieren und mit dem Kürbisgemüse auf Tellern anrichten. Die Sauce um das Fleisch träufeln und mit den Spätzle servieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 26.11.2011

Prominenter Gast: Nazan Eckes