

Damhirsch Filet an Balsamico-Sauce

(2 Personen)

Zutaten: ganzes Damhirschfilet (ca. 350 gr.)
Olivenöl
Salz, Pfeffer
Balsamicoessig
Johannisbeergelee
Rahm

Zubereitung: Ganzes Damhirschfilet kurz und heiss anbraten
mit Salz und Pfeffer würzen.
Auf einer vorgewärmten Platte im Ofen
bei 70 Grad ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Sauce

Restliches Bratfett abgiessen
5 Esslöffel Balsamicoessig in der Pfanne
etwas reduzieren, eindicken
1 Esslöffel Johannisbeergelee begeben
1 dl Rahm beifügen
Alles zu einer sämigen Sauce kochen
Nach Belieben grüne Pfefferkörner begeben