

Rotwildfilet mit Rosinen-Pfeffersauce und Apfel-Möhren-Salat

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

FÜR DIE SAUCE

50 g Rosinen, 100 ml Gin
200 g Schlagsahne, 50 ml Wildfond
2 EL eingelegte grüne Pfefferkörner
Salz, Pfeffer, ca. 3 EL Mehl

FÜR DEN SALAT

6 kleine feste Äpfel (z. B. Braeburn)
500 g Möhren, 1 Zitrone
200 g saure Sahne, 4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

50 g Sonnenblumenkerne

FÜR DAS FLEISCH

ca. 700 g Rotwildfilet
grobes Meersalz, 50 g Butter

1 Für die Sauce die Rosinen ca. 30 Minuten im Gin einweichen. Inzwischen für den Salat die Äpfel waschen, in eine Schüssel raspeln (samt Schale, bis zum Kerngehäuse). Möhren putzen, waschen, schälen und ebenfalls in die Schüssel raspeln. Beides mischen.

Zitrone auspressen und den Saft mit saurer Sahne, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel vermischen. Anschließend zur Apfel-Möhren-Mischung geben und gut vermengen. Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten und zum Salat geben.

2 Rosinen aus dem Gin heben und klein hacken. Sahne, Wildfond und Gin in einem kleinen Topf erhitzen. Rosinen und eingelegten grünen Pfeffer dazugeben, kurz köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken und unter Rühren mit Mehl eindicken.

3 Rotwildfilet trocken tupfen und mit etwas grobem Meersalz bestreuen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin bei großer Hitze auf beiden Seiten kurz anbraten. Dann bei mittlerer Hitze pro Seite nach gewünschtem Gargrad in 3–4 Minuten fertig braten. Herausnehmen und kurz ruhen lassen. Den entstandenen Bratfond zur Sauce geben.

4 Je ein Viertel des Apfel-Möhren-Salats in eine kleine Schüssel drücken und auf einen Teller stürzen. Schüssel vorsichtig abheben. Das Filet in Stücke schneiden und mit der Sauce neben dem Salat anrichten.

