

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

anspruchsvoll

**Zutaten für 4 Portionen:**

4 Stk. Hirschfilets

Salz

Pfeffer

Öl

100 g Eierschwammerln

Thymian

Petersilie

20 g Semmelbrösel

100 g Butter

1 Stk. Ei

## Hirschfilet mit Schwammerlbutter überbacken

**Zubereitung**

- Zwiebel in Butter anschwitzen
- Kleingeschnittene Schwammerl und Gewürze dazu, kurz dünsten, Masse überkühlen lassen.
- Butter mit dem Ei schaumig rühren, Schwammerln dazu, mit Bröseln binden und kalt stellen.
- Hirschfilets (am besten vom Hirschkalb) mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Öl auf beiden Seiten anbraten
- Schwammerlbutter in Scheiben schneiden, auf die Filets legen, im Rohr mit Oberhitze überbacken.

**Mein persönlicher Tipp**

Die Schwammerlbutter kann auch mit Steinpilzen zubereitet werden. Man sollte beim Anrösten der Pilze darauf achten, dass die Flüssigkeit vollständig verkocht ist.:

**Barbara Hubmann**

Seminarbäuerin aus Möderbrugg

**Quellen:**

- Barbara Hubmann: *Privatrezept*