



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

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*

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.

