



**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

## Hirschfilet mit Schwammerlbutter überbacken

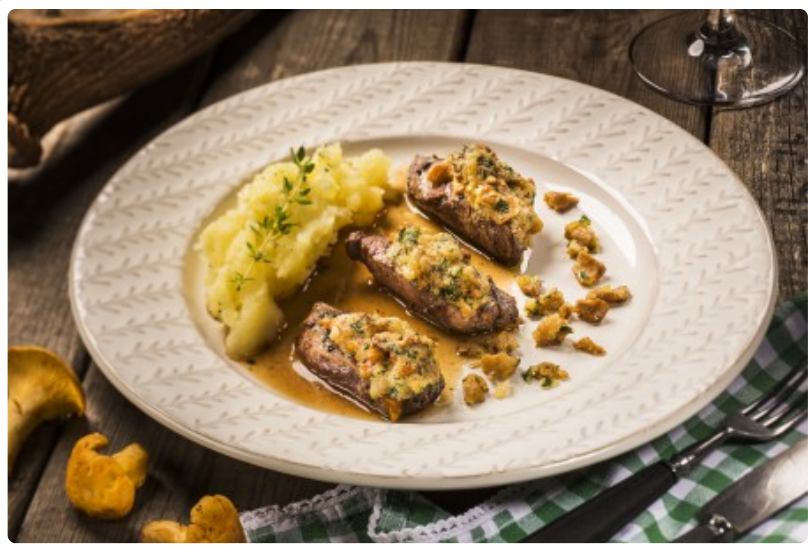


Foto: VrK/Alexander Stiegler - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

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

**Quellen:**



Barbara Hubmann: *Privatrezept*

