

## Hirschfilet mit Morcheln, Selleriemousseline

Zeit: ca. 60 min. Portionen: 10 Rezeptnr.: 0303

### Zutaten:

#### Selleriemousseline:

1 Knollensellerie (ca. 1 kg.)  
300 ml Milch  
100 g Nussbutter  
200 ml flüssige Sahne  
Salz, Pfeffer und Muskat

#### Hirschfilet:

1,6 kg Hirschfilet  
20-30 g getrocknete Morchel  
4 cl Cognac  
Salz, Pfeffer  
Sahne, Bratenjus

#### Römische Nocken:

800 g Grieß  
300 g Butter  
100 g geriebener Parmesan  
Salz, Pfeffer und Muskatnuss



### Zubereitung:

#### Selleriemousseline:

Den Knollensellerie schälen und in kleine Würfel schneiden und in Wasser mit Milch weich kochen und dann abgießen.

Etwas Sahne reduzieren, den Sellerie wieder hinzugeben und mit Nussbutter (ist hell gebräunte und durch ein Tuch passierte flüssige Butter.), Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und ganz fein mixen.

#### Hirschfilet:

Das Filet parieren und mit Pfeffer würzen. Die Morchel in dem Cognac einweichen. Wenn die Morcheln weich sind, aus der Flüssigkeit nehmen und fein hacken. Nun die Morchel mit dem Einweichfond (Vorsichtig abschütten, damit der Sand nicht mit in die Tüte kommt) und dem Filet in einer Tüte vacuumieren.

Für ca. 50 Min. bei 55°C im Sous Vide Garer gar ziehen lassen. Danach das Filet herausnehmen und den Fond in einer Sauteuse mit Sahne und etwas Bratenjus verkochen und abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Filet in einer Pfanne scharf anbraten.

#### Römische Nocken

In einem Topf 2,5 L Wasser zum kochen bringen, den Grieß unter ständigem rühren langsam einrieseln lassen und einmal aufkochen. Ausschalten und nun die Butter in Flöckchen unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Ein Backblech mit Butter einfetten und die Grießmasse in ca. 1cm dicker Schicht darauf ausstreichen und abkühlen lassen. Die Masse nun mit einem Ausstecher von 3-4 cm Ø Taler oder Halbmonde

ausstechen, in eine gebutterte Auflaufform legen,  
mit dem Parmesan bestreuen und im vorgeheizten  
Backofen bei 200°C etwa 15-20 Min. backen.

## **Hirschfilet mit Morcheln, Selleriemousseline**