

## **Hirschrückenfilets in Cognacsahnesauce**

*Zutaten für 4 Personen :*

*1 kg Hirschrückenfilet, Butter, Öl zum Anbraten, ½ l Wasser, Salz, Pfeffer, 2 cl Cognac, 1/8l Creme fraiche, 500 g Steinpilze, Wildfon*

*Zubereitung :*

*Das Hirschfilet mit Salz und Pfeffer würzen, in Öl und Butter kurz anbraten, dann im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad rund 10 Minuten rosa garen. Warmstellen und 5 Minuten ruhen lassen. Den Bratensatz mit Cognac ablöschen, mit dem Wildfon auffüllen und die Sauce auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Creme Fraiche und der kalten Butter pürieren. Das Hirschfleisch in Scheiben schneiden und die erhitzte Sauce angießen.*

*Dazu passen in Butter gebratene Steinpilze, Preiselbeeren und Semmelknödel oder Spätzle.*