



---

## HIRSCHFILET MIT JUNGER ARTISCHOCKE, PÉRIGORD-TRÜFFEL

Das zarteste Stück vom Hirsch gepaart mit nussigen und herben Artischockenaromen, hochwertig und exklusiv durch Trüffel verfeinert.

---

---

### HIRSCHFILET

400 g Hirschfilet  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Butter  
Olivenöl

### GEGRILLTE ARTISCHOCKEN

4 Mini-Artischocken, bissfest gegart, halbiert  
1 TL Sonnenblumenöl  
2 Spritzer Weißweinessig  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Olivenöl zum Anbraten

### ARTISCHOCKENCREME

300 g Artischocken, zugeputzt  
200 ml Milch  
200 ml Sahne  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Zitronensaft  
1 Prise Muskat  
1 EL braune Butter

---

### HIRSCHFILET

Das Hirschfilet mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter und Olivenöl rundherum kräftig anbraten. Im Heißluftofen bei 140 °C ca. 5 Minuten garen, anschließend 40 Minuten bei 54 °C im Warmhalteschrank rasten lassen. Nochmals in einer Pfanne glacieren und in Stücke schneiden.

### GEGRILLTE ARTISCHOCKEN

Die Artischocken in einer Pfanne mit Olivenöl angrillen und mit den restlichen Zutaten pikant abschmecken.

### ARTISCHOCKENCREME

Die Artischocken grob zerkleinert in Milch und Sahne weich kochen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist. Mit dem Mixer fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und 1 Prise Muskat abschmecken. Braune Butter zugeben.

### ANRICHTEN

Gericht wie abgebildet anrichten. Mit etwas Estragon-Öl und Mayonnaise verfeinern. Gehobelten Trüffel und Kaviar des Feldes dazugeben. Wildsauce dazu reichen.