

Nuss-Wildrahmsauce zu geschnetzeltem Hirschfleisch

Reduktion

4 Teelöffel **Mehl**

in einer Chromstahlpfanne unter Rühren mit dem Schwingbesen haselnussbraun rösten

2 **Wacholderbeeren**, gehackt
½ Teelöffel **Rosmarinnadeln**, gehackt

beides begeben, kurz mitrösten, Pfanne von der Platte ziehen

4 dl **Wildfond** oder
Fleischbouillon, ausgekühlt

aufs Mal dazugiessen, Flüssigkeit unter gelegentlichem Rühren auf ca. 2 dl einkochen

Sauce

3 dl **Rahm**
100 g **Birnen**, grob gerieben

beides begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist. Durch ein feines Sieb in eine Pfanne streichen

1 Esslöffel **Williams**
2 Esslöffel **Baumnüsse**, gemahlen
nach Bedarf **Salz und Pfeffer**

beides begeben, aufkochen
würzen

1 **reife Birne**, halbiert, entkernt

in feine Scheiben schneiden, für die Garnitur beiseite legen

30 g **Baumnusskerne**, geröstet
nach Belieben **Wacholderbeeren**

zum Garnieren

Servieren: Birnenscheiben fächerartig auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Sauce mit dem Fleisch mischen, daraufgeben, mit Baumnüssen und Wacholderbeeren garnieren.

Leichter

Statt Rahm Halbrahm verwenden: Birnen dem Fond vor dem Einkochen begeben.
1 Esslöffel Maizena mit dem Halbrahm anrühren, erst mit dem Williams und den Baumnüssen zugeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, ca. 3 Min. kochen.

Schneller

Statt Mehl rösten, Wacholderbeeren bis und mit Fond in eine Pfanne geben, Flüssigkeit auf ca. 2 dl einkochen. Rahm und grob geriebene Birnen begeben, aufkochen.
2½ Esslöffel Maizena express braun unter Rühren in die kochende Flüssigkeit streuen, ca. 1 Min. kochen.



Gschnetzeltes Hirschfleisch

600 g *Hirschentrecôtes*, vom Metzger
in ca. 1 cm breite Streifen geschnitten

Bratbutter zum Braten

½ Teelöffel Salz
wenig Pfeffer aus der Mühle

Vorbereiten: Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.

Braten: Fleisch mit Haushaltspapier trockentupfen, portionenweise in der heissen Bratbutter ca. 2 Min. braten, auf die vorgewärmte Platte geben, würzen. Das Fleisch kann anschliessend bei 60 Grad bis zu ca. 30 Min. warm gehalten werden.