

Hirsch - Schnitzel mit Zwetschgensauce



Hauptgang für 4 - 6 Personen

Einkaufsliste

2 - 3 Hirsch-Schnitzel
à ca. 300 g
Ev. Damhirsch-
Schnitzel als Variante

Salz
Pfeffer
Öl

Bratbutter

150 g Zwetschgen entsteint
Zucker

2 dl kräftiger Rotwein

3 dl Wildfond

2 Sternanis
Mehl-Butter

Vorbereiten

- a Hirsch-Schnitzel bei Zimmertemperatur auf beiden Seiten würzen mit Salz und Pfeffer.
- b Ofen vorwärmen auf 180 Grad und ein Bratgeschirr darin heiss werden lassen.

Zubereiten

- c In einer Bratpfanne wenig Bratbutter oder Öl heiss werden lassen und das Hirsch-Entrecôte rundum 2-3 Minuten anbraten.
- d Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken und das Fleisch ins heisse Bratgeschirr im Ofen geben.
- e Kerntemperatur ca. 60 - 65 Grad nach belieben.
- f In der gleichen Bratpfanne ein Esslöffel Bratbutter geben.
- g 150 g entsteinte und nach belieben geviertelte Zwetschgen und 1 TL Zucker begeben und 3-4 Minuten braten.
- h Nun die Zwetschgen aus der Pfanne herausnehmen.
- i 2 dl kräftigen Rotwein sowie 3 dl Wildfond und 2 Sternanis in die Bratpfanne geben und die Flüssigkeit max. auf ca. die Hälfte einkochen.
- k Sternanis herausnehmen.
- l 1 TL Butter und Mehl mischen und in der Sauce aufkochen, so dass die Sauce gut bindet.
- m Die Zwetschgen wieder dazugeben und abschmecken mit Salz und Pfeffer nach belieben.
- n Sauce nur noch leise köcheln lassen bis Fleisch gar ist und dann mit Saucenspiegel servieren und die Zwetschgen auf dem Fleisch verteilen.