

Schnitzel vom neuseeländischen Hirsch mit gebratenen Steinpilzen

Hirschschnitzel

8 Hirschschnitzel vom neuseeländischen Hirsch, aus der Oberschale, je etwa 70 g Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 2 EL Öl, 1 EL Butter, Mehl, 125 g Sahne, 4 Wacholderbeeren, zerdrückt, 2 cl Gin

Steinpilze

300 g Steinpilze, geputzt, 1 Schalotte, geschält und fein gewürfelt, 1 EL Butter, 1 EL gehackte Petersilie, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Die Hirschschnitzel zwischen Frischhaltefolie leicht plattieren, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hirschschnitzel in einer Mischung aus Öl und Butter von jeder Seite etwa 1 1/2 Minute anbraten. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und bei 80 °C im vorgeheizten Ofen warm halten. Den Bratansatz leicht mit Mehl bestäuben, 1/8 l Wasser, Sahne, Wacholderbeeren und Gin zufügen und alles aufkochen. Reduzieren, bis die Sauce eine angenehm cremige Konsistenz hat. Die Pilze in Scheiben schneiden. Die Schalotte in Butter andünsten, dann die Pilze kurz mitbraten. Die Petersilie unterrühren und die gebratenen Pilze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce passieren und abschmecken.

Als Beilage schmecken selbstgemachte Spätzle besonders gut. Rezept: www.baden-medien.de

Kürzere Garzeiten: Neuseeländisches Hirschfleisch ist sehr zart, sollte nicht durchgegart werden und benötigt daher nur kurze Garzeiten. Wenn das Fleisch vom heimischen Hirsch stammt, müssen Sie pro Seite 1 bis 2 Minuten Bratzeit zurechnen.

