



Hirschschnitzel an Pfefferrahmsauce mit Portwein

Gereiftes Hirschfleisch ist von kräftigem Geschmack und kann leicht säuerlich, aber angenehm duften. Da passt es, das Fleisch in einer Marinade aus Rotwein und etwas Essig ziehen zu lassen. Auch zarte Stücke, wie das Bäckli oder die Huft, die beide zum Kurzbraten geeignet sind, gewinnen so an Aroma. Eine kräftige, pfeffrige Sauce mit Portwein ergänzt den Wildgeschmack ausgezeichnet. Die helle Sauce wird vorab zubereitet und die kurzgebratenen Schnitzel werden nur kurz in der Sauce nachgegart.

Ein einfaches Rezept: Eine säuerliche Marinade, eine Sauce mit Portwein und Sauerrahm. Salz, Pfeffer, mehr nicht. Nicht zuviele Zutaten, damit die Hauptzutat, das Hirschfleisch, schön zur Geltung kommt.

Zutaten (1 Portion)

220g Hirschbäckli
1dl kräftiger Rotwein
5cl weisser Balsamico
Salz und Pfeffer

Sauce

10 schwarze Pfefferkörner
1dl milde Hühnerbouillon
5cl weisser Portwein
40g Sauerrahm

Zubereitung

Hirschbäckli zu ca. 1cm dicken Schnitzeln schneiden. 24 Stunden in der Rotwein-Essigmarinade im Kühlschrank ziehen lassen.

Marinade abgiessen und die Schnitzel mit Küchenpapier trockentupfen. Mit wenig Salz

und Pfeffer würzen und ziehen lassen bis die Sauce fertig ist.

Pfefferkörner im Mörser leicht zerstoßen und 12 Minuten in der Hühnerbouillon köcheln lassen. Die Bouillon kocht dabei etwas ein und wird dadurch salziger. Bouillon durch ein Sieb abgessen und zurück ins Pfännchen geben.

Portwein und Sauerrahm zugeben, köcheln lassen bis die Sauce so leicht cremig wird.

Hirschschnitzel in Bratbutter beidseitig je 1 Minute scharf anbraten. Pfanne von der Herdplatte ziehen, warten bis die Pfanne etwas auskühlt, die Sauce dazugießen und 2-3 Minuten leicht köcheln lassen.

Dazu passen Spätzli oder eine Pasta, wie die robuste Cortecce.







