

Hirschkoteletts mit weißer Pfeffersauce



Für 4 Personen

1 kg Hirschrücken, Kräuter zum Würzen (Rosmarin, Salbei, Thymian, Wacholder), Salz, Pfeffer

Für die Pfefferrahmsauce:

200 g Abschnitte vom Hirsch

20 g Pfefferkörner, 30 g Zwiebel, 30 g Karotten, 30 g Sellerie, 30 g Lauch

200 ml Wild- oder Kalbsfond, 500 ml Sahne

Etwas Cognac zum Flambieren, 10 g Butterwürfel, kalt

Kräuter zum Würzen (Lorbeer, Rosmarin, Thymian, Wacholder), 1 Knoblauchzehe

Den geputzten Hirschrücken in vier Koteletts schneiden und leicht klopfen. Die Hirschkoteletts gut mit Salz, Pfeffer und den Gewürzen würzen und in einer Pfanne in etwas Öl auf beiden Seiten kurz anbraten. Im vor geheizten Backrohr bei 90 Grad die Koteletts langsam braten lassen. Danach aus dem Rohr nehmen, mit Alufolie bedecken und kurz rasten lassen.

Gartemperatur: 90 Grad, Umluft - **Garzeit:** etwa 20 Minuten

Weißer Pfefferrahmsauce:

Die Hirschabschnitte in einer Pfanne mit etwas Öl gut anbraten, das Wurzelgemüse (Zwiebel, Karotten, Sellerie und Lauch) dazugeben und mitrösten. Die Gewürze begeben und mit dem Cognac flambieren. Mit dem Wildfond aufgießen und unter leichtem Kochen einreduzieren lassen. Die Pfefferkörner zerdrücken und in die Pfanne geben. Mit der Sahne aufgießen und bei schwacher Hitze 20 Minuten langsam kochen lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb abseihen und mit den kalten Butterwürfeln verfeinern.

Tipp:

Lassen Sie das Wild vor dem Servieren immer kurz rasten, da sich so der Saft im Fleisch verteilt und beim Anschneiden nicht ausläuft.

Empfehlung:

Als Beilage passen Blaukraut, gedünsteter Wirsing, Mandelbällchen oder Sesamkartoffeln.