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 Bäggli 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 nachgegeart.

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	Hirschbäggli
1dl	kräftiger Rotwein
5cl	weisser Balsamico
	Salz und Pfeffer

Sauce

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

Zubereitung

Hirschbäggli 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 abgiessen und zurück ins Pfännchen geben.

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

BOUILLON
Huhn · Poule · Pollo
WHITE
PRODUTO DE PORTUGAL
750 mL