



Hirschschnitzel mit Madeira und Birnenschnitzen

Hirschfleisch aus dem Prättigau. Gekauft am Stand von Renate und Manuela am Robenhauser Dorfmarkt. Die Schnitzel wurden aus dem Stotzen geschnitten und sind ausgesprochen zart, sie dürfen nur ganz kurz angebraten werden und werden danach 2 - 3 Minuten in der Sauce fertiggegart. Feine à la minute Küche!

Für die Sauce werden nicht zu reife Birnen über Nacht in Madeira eingelegt und dann zusammen mit dem Fleisch kurz erhitzt, so bleiben sie von fester Konsistenz. Dazu Rosenkohl und Roggenspätzli nach dem Rezept von da.

Zutaten (2 Portionen)

4 Hirschschnitzel à ca. 80g
2 kleine, feste Birnen
1 kleine Zwiebel oder Schalotte
1dl Madeira
1/2dl Rotwein
1dl Hühnerbouillon
1/2El roter Madagaskarpfeffer
1/2Tl Paprika süß
Salz, Pfeffer, Mehl
Bratbutter

Zubereitung

Birnen zu schmalen schnitzen schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Damit sie sich nicht verfärben müssen sie sogleich im Madeira eingelegt und mit Folie abgedeckt werden. Über Nacht ziehen lassen.

Die Schnitzel salzen und pfeffern und leicht bemehlen. Kurz und heiss in der Bratbutter anbraten. Aus der Pfanne nehmen.

Feingehackte Zwiebel kurz im Bratensatz anrösten, mit Rotwein ablöschen und ganz kurz aufkochen, Bouillon dazugießen und mit Paprika würzen. Ca. 1 Minute köcheln lassen. Madagaskarpfeffer leicht zerstoßen, zusammen mit den Birnenschnitzen mit dem Madeira zugeben. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Temperatur zurückstellen, die Schnitzel auf die Sauce legen und 2-3 Minuten leicht köcheln lassen.

Die fertigen Spätzli aus dem Gefrierfach habe ich 2 Stunden antauen lassen, und danach in leicht kochendem Salzwasser gegart, das dauerte ca. 4 Minuten.



Im Madeira eingelegte Birnen

