



Hirschgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Eierschwämmen

In der Regel ist Geschnetzeltes vom Hirsch zum Kurzbraten geeignet. Im Zweifelsfall beim Metzger nachfragen. Es darf denn auch nur ganz kurz gebraten werden, insgesamt ca. 2 Minuten. Darum habe ich die Pilzrahmsauce im Voraus zubereitet und beiseite gestellt, um danach in der gleichen, kurz gereinigten, Pfanne das Hirschgeschnetzelte anzubraten. Zum Schluss kommt die Sauce wieder dazu und wird nur ganz kurz aufgekocht. So wird das Hirschgeschnetzelte wunderbar zart und aromatisch.

Dazu habe ich schmatzige Roggenspätzli angerichtet.

Das Fleisch stammte aus der Damhirschzucht Landenhof in Beggingen SH. Gekauft habe ich es bei der Metzgerei Eichenberger in Wetzikon.

Zutaten (2 Portionen)

250g	Hirschgeschnetzeltes
100g	Eierschwämme
1	kleine Zwiebel
1	Schuss Noilly Prat
1,5dl	Hühnerbouillon
1	Prise Rosmarin (gemahlen)
1	Prise Paprika süß
1dl	Vollrahm
	Maizena
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Eierschwämme trocken putzen und je nach Grösse etwas zerzupfen. Zwiebel fein

hacken. Beides zusammen ca. 3-4 Minuten dünsten, dabei ab und zu wenden. Mit Noilly Prat ablöschen und etwas einkochen lassen. Hühnerbouillon dazugießen, mit Paprika und Rosmarin würzen und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Vollrahm zugeben, kurz köcheln lassen und mit Pfeffer und eventuell Salz abschmecken. mit wenig in kaltem Wasser gelöstem Maizena abbinden. Nochmals kurz köcheln lassen und in eine Schüssel giessen. Pfanne ausspülen und trocknen.

Geschnetzeltes mit Salz und Pfeffer würzen.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Fleisch locker verteilt in die heiße Butter geben. Nach ca. 30 Sekunden Fleischstücke mit einer Gabel wenden. Nach weiteren 30 Sekunden Pilzrahmsauce zum Fleisch geben. Pfanne von der Herdplatte ziehen und ca. 1 Minute schmoren lassen. Anrichten.



