Hirsch-Entrecôte an Cranberry-Portwein-Jus

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 70 Min.

Menu: <u>15.11.2017</u>

Creation: Markus Gautschi

Zutaten (für 4 Personen)

4 Hirsch-Entrecòte je 80-100 gr Bratbutter oder Bratcrème Salz / Pfeffer aus der Mühle

Zubereitun

Ofen auf 80 Grad vorheizen, Platte und Teller darin warm stellen

das Fleisch trockentupfen.

In der heissen Bratbutter rundum ca 3-4 Minuten anbraten, Würzen. Entrecôte auf dei Platte legen. Fleischthermometer einstecken (Kerntemperatur ca 60 Grad). im vorgeheitzen Ofen Niedergaren. (Fleisch kann bei 60 Grad 30-60 Minuten im Ofen warm gehalten werden.

Sauce:

30 g getrocknete Cranberrys

- 1 dl Portwein
- 2 dl Wildfond
- 1 Schalotte (fein gehackt)
- 1 Zweig Rosmarin

50 gr Butter (kalt am Stück)

Salz

Zubereitung:

Cranberries mit 1/12 El rotem Portwein aufkochen, in einer kleinen Schüssel auskühlen (15 Min zihen lassen)

Restliche Portwein und Fond mit Schalotten und Rosmarin in derselben Pfanne aufkochen.

Flüssigkeit auf ca 1 dl einkochen, absieben, zurück in die Pfanne giessen. Butter portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen beigenen. Die Sauce darf nicht mehr kochen.

Eingeweichte Cranberries beigeben, noch etwas heiss werden lassen, Salzen.

1/1