Hirschmedaillons mit Zwetschgensauce

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menu: <u>13.09.2023</u>

Creation: Jan Sobhani

ZUTATEN: Zwetschgensauce

1 EL Butter

2 Schalotten, in feinen Streifen

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

8 Wacholderbeeren, fein gehackt

3 Lorbeerbla tter

1 Zweiglein Rosmarin, fein geschnitten

3 EL Marsala

1 1/2 dl Wildfond (oder Rindsbouillon)

350 g Zwetschgen, in Schnitzen

2 TL Zucker

50 g Butter, in Stu cken, kalt

Hirsch

1 EL Bratbutter 8 Hirschmedaillons (je ca. 70 g) 1/2 TL Salz wenig Pfeffer

**ZUBEREITUNG** 

Zwetschgensauce

Butter in einer Pfanne erwa rmen. Schalotten und Knoblauch ca. 5 Min. anda mpfen

Wacholder, Lorbeer und Rosmarin beigeben, kurz mitda mpfen. Marsala und Fond dazugiessen, ca. 2 Min. einkochen.

Zwetschgen und Zucker beigeben, ca. 5 Min. ko cheln. Hitze reduzieren, Pfanne von der Platte nehmen. Butter portionenweise unter Ru hren beigeben.

Dabei Pfanne hin und wieder kurz auf die Platte stellen, um die Sauce nur leicht zu erwa rmen, sie darf nicht kochen. Ru hren bis die Sauce gebunden ist.

Hirsch

## Hirschmedaillons mit Zwetschgensauce

Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch wu rzen, beidseitig je ca. 2 Min. anbraten. Herausnehmen, zugedeckt ca. 5 Min. ruhen lassen. Fleisch mit der Zwetschgensauce anrichten.

2/2