

Hirsch / Gamsmedaillon mit Eierschwämmchen, Johannisbeeren und Ahornsirup

Rezept für 4 Personen

Hirschmedaillon oder Gamsmedaillon

800 g	Hirsch oder Gamsentrecôte	parieren, in 4 gleichmässige Stücke schneiden
2 EL	Rapsöl	in eine Schüssel geben
1 Zweig	Thymian	zupfen, dem Öl begeben
	Pfeffer	begeben, gut verrühren und die Medaillons damit marinieren (ca. 30min)
	Salz und Paprika	würzen, 2min auf jeder Seite sautieren,
2 EL	Ahornsirup	Entrecôte bestreichen, bei 60°C im Ofen 10min nachziehen lassen und servieren

Eierschwämmli

300 g	Eierschwämmli	putzen und halbieren
1	Schalotte	schälen, hacken
1 Zweig	Thymian	zupfen
2 EL	Bratbutter	in einer Bratpfanne erhitzen, Pilze und Thymian begeben
	Salz, Pfeffer	würzen, Schalotten begeben
10 g	Schnittlauch	hacken, begeben
10 g	weisser Balsamico	begeben und anrichten

Johannisbeerenchutney

1	Zwiebel	hacken
2 Zweige	Thymian	zupfen
1	frische Chili	entkernen, Samenhäute entfernen, hacken
200 g	Johannisbeeren	auftauen oder frische zupfen
80 g	Zucker	in einer Sauteuse goldbraun karamellisieren
2 dl	Apfelsaft	ablöschen, zu einem Sirup einkochen, Zwiebeln, Thymian, Chili, Johannisbeeren begeben, 5min dünsten
2 cl	Grand Marnier	begeben, aufkochen, auf Blech geben und auskühlen lassen, kalt anrichten

Ahorn-Salatsauce

10 g	weisser Balsamico	in einen Mixbecher geben
1 EL	Mayonnaise	begeben
1 EL	Senf	begeben
2 EL	Ahornsirup	begeben
10 g	Peterli	begeben und alles mit einem Stabmixer fein mixen
60 g	Sonnenblumenöl	unter stetigem Mixen langsam begeben
	Salz, Pfeffer	abschmecken und anrichten
200 g	Nüsslisalat	waschen und schleudern
1 Zweig	Kerbel	als Garnitur verwenden