



Hirschmedaillon mit Zwetschgensauce

Hirschmedaillon

600 g Hirschrücken	in ca. 8 Medaillons schneiden
Salz, Pfeffer aus der Mühle	würzen
1 EL Bratbutter	in einer Bratpfanne erhitzen, die Hirschmedaillons beidseitig kurz anbraten. Anschliessend in den auf 80°C vorgeheizten Ofen geben und ca. 30 Minuten nachgaren lassen oder in den auf 120°C vorgeheizten Ofen geben und während ca. 8-10 Minuten nachgaren lassen. Pro 3 cm Fleischdicke 10 Minuten rechnen. Wenn das Fleisch ½ cm dicker oder dünner ist als 3 cm, ist nochmal eine Minute Garzeit dazu zu rechnen oder abzuziehen

Zwetschgensauce

2 dl Portwein	
4 dl Wildfond	den Bratensatz ablöschen, auf ca 2 ½ dl einkochen lassen
10 Zwetschgen	waschen, halbieren, entsteinen, klein schneiden, in die Sauce geben und solange kochen lassen, bis die Zwetschgen verkocht sind. Sauce durch ein feines Sieb in eine neue Pfanne streichen
1 EL rosa Pfefferbeeren	beifügen
1-2 TL Honig	dazu geben
2 EL Pflaumenschnaps	dazu giessen, aufkochen
5 Zwetschgen	waschen, halbieren, entsteinen, nochmals halbieren, in die Sauce geben und etwas ziehen lassen. Wenn nötig die Sauce mit etwas braunem Roux zur gewünschten Konsistenz abbinden