



## Hirschkotelette an Blueberries-Orangen-Portweinsauce

### Hirschkotelette

- 700–800 g Hirschkotelettenstück pro Person 2 schöne Koteletten schneiden, leicht plattieren
- Fleischgewürzmischung würzen
- 2 EL Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, die Hirschkoteletten auf jeder Seite 1 ½ bis 2 Minuten schön goldbraun anbraten, anschliessend in den auf 80° C vorgeheizten Ofen geben und etwas nachgaren lassen. Bratfett mit etwas Küchenkrepp auf tupfen

### Blueberries-Orangen-Portweinsauce

- 2 EL Butter in den Bratensatz geben
- 2 Schalotten schälen, fein hacken, in der Butter andünsten
- 2 dl Portwein  
1 dl Rotwein ablöschen, etwas einköcheln lassen
- 3 EL Birnel dazu rühren
- 1 TL Dijonsenf beifügen
- 1 Orange heiss waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, etwas Schale fein in die Sauce reiben, Saft auspressen und ebenfalls beifügen
- 1 EL Bratensaucenpulver  
oder Wildsaucepulver mit etwas Wasser anrühren, in die Sauce giessen und einige Minuten leicht köcheln lassen
- 2 Orangen mit einem scharfen Messer die Schale im Gegenuhreigersinn mitsamt der weissen Haut abschneiden. Anschliessend die Orangenschnitze aus den Trennhäuten schneiden, Trennhäute von Hand auspressen und Orangensaft auffangen, in die Sauce giessen
- 120 g Blueberries zusammen mit den Orangenschnitzen in die Sauce geben und einmal aufköcheln lassen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle abschmecken