



Gebratene Hirschmedaillons mit Eierschwammerl-Rotweinsauce

Zutaten

- 400 g Hirschnuss
- Wildgewürz
- 1 Stk. Zwiebel
- 1 EL Preiselberen
- 250 g Eierschwammerl (Pilze nach Wahl)
- 150 ml Rotwein
- 250 ml Wildfond
- 1 Schuss Schlagobers



Zubereitung

Hirschnuss teilen und in Medaillons mit ca. 100 g schneiden, mit Wildgewürz würzen, beidseitig in einer beschichteten Pfanne kurz anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. In der Pfanne klein geschnittenen Zwiebel anbraten, frische Eierschwammerl oder andere Pilze zugeben und anbraten, bis kein Wasser mehr austritt. Preiselbeeren begeben mit Rotwein ablöschen, mit Hirschfond aufgießen, einkochen lassen und mit einem Tupfer Schlagobers verfeinern.

In einen Bräter den Fond und das Fleisch zufügen und für 50 Min. das Fleisch bei 180°C garen.

Die Medaillons aufschneiden und mit der Sauce anrichten. Mit den Eierschwammerl dekorieren, sowie die Beilagen hinzufügen.

Beilagen am Foto: Serviettenrolle, Kürbis-Bulgur-Laibchen und Krokette.