

Hirschkarree mit Pilzsauce

Zutaten

(Zutaten für 4 Personen)

800 g Hirschkarree

200 g Shiitakepilze

100 g getrocknete Steinpilze

3 EL Olivenöl

6 Pfefferkörner

350 ml Rotwein

600 ml Wildfond

2 rote Schalotten

2 Knoblauchzehen

2 Zweige Rosmarin

1 EL Butter

Salz

Pfeffer

Das Fleisch von Häuten und Sehnen befreien und die Knochen sauber freischneiden. Die Fleischabschnitte zur Seite stellen.

Die Schalotten schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Shiitakepilze putzen und die Stiele entfernen und in einer Schüssel für die Sauce aufbewahren. Die Steinpilze in einer kleinen Schüssel einweichen und mit Wasser bedecken.

1 EL Öl in einem großen Topf erhitzen und die Fleischabschnitte darin anbraten. Währenddessen die Steinpilze abgießen und zu den Fleischabschnitten geben. Die Pilzstiele und die Schalotten zum Fleisch geben und etwas anbraten. Pfefferkörner hinzugeben und alles mit dem Rotwein ablöschen. Den Wildfond hinzugeben und alles ca. 15 - 20 Minuten um die Hälfte einkochen. Danach die Sauce durch ein Sieb geben und beiseitestellen.

Den Ofen auf 160 Grad C vorheizen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischkarrees von allen Seiten rundherum anbraten. Gut salzen und pfeffern. Knoblauchzehen schälen und zum Fleisch geben. Den Rosmarin von den Stielen zupfen und mit in die Pfanne geben und kurz mitbraten. Jetzt das Fleisch mit dem Kräutern und dem Knoblauch auf eine Backblech verteilen und im Backofen ca. 20 Minuten braten.

Die Hüte von den Shiitakepilzen in kleine Würfel schneiden, Butter in einer Pfanne heiß werden lassen. Die Pilzwürfel kurz anbraten und mit der Sauce ablöschen. Kurz aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze ca. 7 Minuten weiter köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Alufolie einwickeln und für 5 Minuten ruhen lassen. Fleisch anschneiden und zusammen mit der Sauce servieren.

