

65 Jahre Qualität
Seit
1934
Frisches von heimischen Hähnen

Metzgerei

A. Scherner

Hauptstr. 47 79733 Görwihl Tel. 07754 / 212



empfiehlt:

Rezept

Nr.: 17

Hirsch-Medaillons



Pro Portion: etwa 430 kcal / 1800 kJ

Man benötigt für 4 Personen:

4 Hirschmedaillons (je etwa 125 g), Salz, Pfeffer, 1 Tl Wacholderbeeren, 4 Pimentkörner, 1 Tl getrockneter Thymian, 1 Bund zarte Frühlingszwiebeln, 2 El Butterschmalz, 200 g Schlagsahne, 4 El eingelegte Preiselbeeren

Zubereitung:

1. Die Hirschmedaillons kurz waschen, gründlich wieder abtrocknen. Mit dem Handrücken flachdrücken. Salz, Pfeffer, Wacholder, Piment und den Thymian im Mörser zerdrücken und vermischen. Die Hirschmedaillons damit einreiben.
2. Die Frühlingszwiebeln putzen und Waschen, weiße und grüne Teile trennen. Das Grün in feine, sehr schräge Ringe schneiden, die weißen Teile klein würfeln.
3. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Hirschmedaillons darin von jeder Seite 1 Minute scharf anbraten.
4. Die Hitze reduzieren, die weißen Zwiebelteile einrühren, mit anbraten. Je nach Wunsch noch 5-7 Minuten braten, zwischendurch wenden. Die Medaillons herausnehmen und warmstellen.
5. Die Sahne in die Pfanne gießen und den Bratensatz unter Rühren loskochen. Preiselbeeren und die grünen Zwiebelteile untermischen, abschmecken und noch kurz durchkochen. Zu den Hirsch-Medaillons servieren.

Beilage: Dazu passen Broccoli und Spätzle!

Tip: Anstelle von Hirschmedaillons können Sie auch Rinder- oder Schweinefilet in dicke Scheiben schneiden und auf die gleiche Art zubereiten!

Guten Appetit!