

Hirsch-Entrecôte an Cranberry-Portwein-Jus

Hirsch-Entrecôte an Cranberry-Portwein-Jus

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 70 Min.

Menu: [15.11.2017](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

Zutaten (für 4 Personen)

4 Hirsch-Entrecôte je 80-100 gr
Bratbutter oder Bratcrème
Salz / Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Ofen auf 80 Grad vorheizen, Platte und Teller darin warm stellen

das Fleisch trockentupfen.

In der heissen Bratbutter rundum ca 3-4 Minuten anbraten, Würzen.

Entrecôte auf der Platte legen. Fleischthermometer einstecken (Kerntemperatur ca 60 Grad).

im vorgeheizten Ofen Niedergaren. (Fleisch kann bei 60 Grad 30-60 Minuten im Ofen warm gehalten werden).

Sauce:

30 g getrocknete Cranberrys
1 dl Portwein
2 dl Wildfond
1 Schalotte (fein gehackt)
1 Zweig Rosmarin
50 gr Butter (kalt am Stück)
Salz

Zubereitung:

Cranberries mit 1/12 El rotem Portwein aufkochen, in einer kleinen Schüssel auskühlen (15 Min zihen lassen)

Restliche Portwein und Fond mit Schalotten und Rosmarin in derselben Pfanne aufkochen.

Flüssigkeit auf ca 1 dl einkochen, absieben, zurück in die Pfanne giessen. Butter portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen beigeben. Die Sauce darf nicht mehr kochen.

Eingeweichte Cranberries beigeben, noch etwas heiss werden lassen, Salzen.