

Hirschmedaillons mit Zwetschgensauce

Hirschmedaillons mit Zwetschgensauce

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menu: [13.09.2023](#)

Creation: [Jan Sobhani](#)

ZUTATEN:

Zwetschgensauce

1 EL Butter
2 Schalotten, in feinen Streifen
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
8 Wacholderbeeren, fein gehackt
3 Lorbeerblätter
1 Zweiglein Rosmarin, fein geschnitten
3 EL Marsala
1 1/2 dl Wildfond (oder Rindsbouillon)
350 g Zwetschgen, in Schnitzen
2 TL Zucker
50 g Butter, in Stücken, kalt

Hirsch

1 EL Bratbutter
8 Hirschmedaillons (je ca. 70 g)
1/2 TL Salz
wenig Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zwetschgensauce

Butter in einer Pfanne erwärmen. Schalotten und Knoblauch ca. 5 Min. andampfen
Wacholder, Lorbeer und Rosmarin begeben, kurz mitdampfen. Marsala und Fond dazugießen, ca. 2 Min. einkochen.
Zwetschgen und Zucker begeben, ca. 5 Min. kochen. Hitze reduzieren, Pfanne von der Platte nehmen. Butter portionenweise unter Rühren begeben.
Dabei Pfanne hin und wieder kurz auf die Platte stellen, um die Sauce nur leicht zu erwärmen, sie darf nicht kochen.
Rühren bis die Sauce gebunden ist.

Hirsch

Hirschmedaillons mit Zwetschgensauce

Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch würzen, beidseitig je ca. 2 Min. anbraten. Herausnehmen, zugedeckt ca. 5 Min. ruhen lassen. Fleisch mit der Zwetschgensauce anrichten.