

Monatshit zum November - Rezept:

Hirsch-Entrecôte mit Silberhaut TK NZ 39.00/kg

Keller's Rezeptsdienst

Nr. 190	November	2018
Hirsch-Entrecôte an Preiselbeer-Rahmsauce		

ZUTATEN für 8 Personen:

1.6kg Hirsch-Entrecôte
Etwas Butter
1 TL Salz
schwarzer Pfeffer

Preiselbeer-Rahmsauce:

1 Zwiebel fein gehackt
8 dl Wildfond
360g Saucen-Halbrahm
3 EL Gin
3 EL Preiselbeeren eingemacht



ZUBEREITUNG

1. Das Hirsch-Entrecôte in Schnitzel schneiden
2. Die Schnitzel in Butter beidseitig gut 1 Minute anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen und auf eine Platte im auf 80°C vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten gar ziehen lassen
3. Die Zwiebel in der Fleischpfanne glasig dünsten, anschliessend mit dem Wildfond ablöschen und die Flüssigkeit auf 3 dl einkochen lassen. Saucen-Halbrahm, Gin und Preiselbeeren dazu geben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Das Fleisch anrichten und mit der Sauce servieren.

Dazu passen Rotkraut, Gnocchi oder Knöpfli, sowie glasierte Maroni

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg!