



Die KochLöffel

Seit 2013



7.10.13 Andy Schindler

Anzahl: 8 Personen
Rezeptgruppe: Fleischgerichte
Saison: Wildzeit (Herbst-Winter)

Hirsch-Entrecôte mit Zwetschgensauce

Vor- und Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Zutaten Fleisch

1'600 g Hirsch Entrecôte am Stück
1.5 TL Salz
Pfeffer
1 Rosmarinzweig
Lebkuchengewürz (Optional)

Zubereitung Fleisch

1. Fleisch ca. 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen
2. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Bratgeschirr in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens heiss werden lassen
3. Fleisch würzen. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch rundum ca. 5 Minuten anbraten. Herausnehmen, ins heisse Bratgeschirr (oder direkt auf den Rost) legen, Fleischthermometer an der dünnsten Stelle einstecken.
4. Ungefähr 12 Minuten in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens braten. Die Kerntemperatur soll 55 – 58 Grad betragen. Danach das Fleisch in Alufolie einpacken und noch ca. 10 Minuten ruhen lassen.
5. Fleisch tranchieren und mit der Sauce anrichten



Zutaten Zwetschgensauce

2 TL	Bratbutter
400 g	Zwetschgen entsteint, geviertelt (Auch tiefgekühlte sind geeignet) Brutto-Einkaufgewicht bei frischen Zwetschgen = 600g
2 TL	Zucker
2 dl	Rotwein
4dl	Wildfonds oder Bratensauce
2	Sternanis
5-6	Pfefferkörner
Ein	Lorbeerblatt
Eine	mittlere Zwiebel
2 TL	weichen Butter
2 TL	Mehl
	Salz, Pfeffer nach Bedarf
1/2dl	Vieille Prune

Zubereitung Zwetschgensauce

1. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Zwetschgen und Zucker begeben, ca. 5 Minuten braten, herausnehmen.
2. Wein, Fonds, Sternanis, Pfefferkörner und Lorbeerblatt in dieselbe Pfanne geben. Flüssigkeit ca. auf die Hälfte einkochen. Sternanis, Pfefferkörner und Lorbeerblatt herausnehmen. Butter und Mehl mischen, portionenweise darunterrühren, ca. 3 Minuten kochen. Zwetschgen begeben, Hitze reduzieren, ca. 5 Minuten köcheln lassen, Sauce würzen und mit Vieille Prune verfeinern.