

Hirschkarree mit kräftiger Pilzsauce

Zutaten

für 4 Portionen

- 800 g Hirschkarree
- 3 getrocknete Steinpilze
- 2 Schalotten
- 150 g Shiitakepilz
- 3 EL Olivenöl
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 350 ml Rotwein oder roter Traubensaft
- 400 ml dunkler Wildfond
- 400 ml Kalbsfond
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz & Pfeffer
- 1 EL Butter (15 g)



Zubereitung – Teil 1

Das Karree von Haut und überflüssigem Fett befreien. Zwischen den Rippen so viel Fleisch herausschneiden, dass die Rippen deutlich hervorstehen. Knoblauchzehen waschen und in der Schale etwas zerdrücken.

Karree mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Karree darin bei sehr starker Hitze rundherum scharf anbraten. Knoblauchzehen und Rosmarin in die Pfanne geben, kurz mit braten. Alles auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C, Gas: Stufe 3) 20-25 Minuten braten.

Die getrockneten Steinpilze zum Einweichen in eine kleine Schüssel geben und mit Wasser bedecken. Die Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden.

Shiitakepilze putzen, dabei die Stiele abschneiden und für die Sauce aufbewahren.

1 EL Öl in einem Topf erhitzen, die abgeschnittenen Fleischstücke darin hellbraun braten. Steinpilze aus dem Wasser nehmen, trockentupfen und zusammen mit den Schalotten und Pilzstielen zu den Fleischstücken geben. Unter Rühren etwa 1 Minute anbraten.

Hirschkarree mit kräftiger Pilzsauce

Zutaten

für 4 Portionen

- 800 g Hirschkarree
- 3 getrocknete Steinpilze
- 2 Schalotten
- 150 g Shiitakepilz
- 3 EL Olivenöl
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 350 ml Rotwein oder roter Traubensaft
- 400 ml dunkler Wildfond
- 400 ml Kalbsfond
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz & Pfeffer
- 1 EL Butter (15 g)



Zubereitung – Teil 2

Pfefferkörner in den Topf geben, Rotwein einrühren und in 10-20 Minuten vollständig einkochen lassen.

Wildfond und braunen Kalbsfond da zugießen und in 10-20 Minuten um die Hälfte einkochen lassen. Danach die Sauce durch ein Sieb gießen und beiseite stellen.

Die Kappen der Shiitakepilze in feine Würfel schneiden. Rosmarin waschen und trockenschütteln.

Inzwischen Butter und Pilzwürfel in die Pfanne geben, mit der Sauce ablöschen, aufkochen und bei mittlerer Hitze 7-8 Minuten weiter einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.

Fleisch am Ende der Garzeit in Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen. Die Sauce erneut aufkochen. Fleisch zwischen den Rippen zu Koteletts schneiden und auf die Teller geben. Mit der Sauce um träufelt servieren.