

STEPHAN'S METZ'G

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/7223022 /
stephansmetzg@gmx.net

Hirschmedaillons mit Thymiankruste



Zutaten für 4 Personen

Fleisch

8 Hirschmedaillons
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 El Bratbutter

Kruste

1 Schalotte
1 Orange
1 Bund Thymian
150 g weiche Butter
150 g Paniermehl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

STEPHAN`S METZ`G

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/7223022 /
stephansmetzg@gmx.net

Sauce

1 Glas Wildfond oder 3 dl Hühnerbouillon
3 dl Weisswein
1 Wachholderbeere
2 El Hagebuttenkonfitüre
2 – 3 El roter Portwein, Gin der Quittenbrand
60 g kalte Butter

An Stelle der Sauce können Sie auch die fixfertige Rotweinsauce aus Stephan`s Metz`g verwenden!

STEPHAN'S METZ'G

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/7223022 /
stephansmetzg@gmx.net

Hirschmedaillons mit Thymiankruste

Zubereitung

Für die Kruste die Schalotte fein hacken. Orangenschale dünn abreiben und Orange auspressen. Thymianblättchen von den Zweigen zupfen.

In kleiner Pfanne 1 El Butter erhitzen, darin Schalotte und Orangenschale glasig dünsten. Mit dem Orangensaft ablöschen und ganz einkochen lassen. Die Schalotten-Orangen-Mischung in eine kleine Schüssel geben, Thymian, restliche Butter und Paniermehl beifügen. Gut mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zu einer Rolle formen und kühl stellen.

Wildfond und Weisswein in kleiner Pfanne aufkochen, zerdrückten Wacholder und Hagenbuttenkonfitüre beifügen. Die Sauce auf 1 dl einkochen lassen. Zur Seite stellen.

Backofen auf 230 Grad Oberhitze/Grill einstellen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Bratbutter in kräftig erhitzter Bratpfanne aufschäumen lassen. Die Medaillons je nach Dicke 2 -3 Minuten rundum anbraten und auf ein Blech setzen.

Den Bratensatz mit Portwein, Gin oder Quittenbrand ablöschen und zur eingekochten Sauce geben.

Die Paniermehl-Butter-Mischung in Scheiben schneiden und auf die Medaillons legen. Unter dem Grill ungefähr 3 – 4 Minuten goldbraun überbacken (je nach Dicke).

Während dem Überbacken die Sauce nochmals aufkochen. Die Butter in Flocken beifügen und einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

E Guete☺!

(Rezept: Annemarie Wildeisen)