Hirschmedaillons mit Pilzsoße

Fleisch-Gerichte » Wild » Reh & Hirsch

Zutaten (4 Personen)

» 1kg Bohnen (grün)
» Salz
» 3-4 EL Butter/Margarine
» 4 Scheiben Frühstücksspeck
» 350g Hirschfilet
» 2 EL Öl
» 1 Zwiebel(n)
» 1 Bd. Schnittlauch
» 1 TL bunte Pfefferkörner
» 250g Pfifferlinge
» 250g Schlagsahne
» 1 EL Soßenbinder
» 1-2 EL Weinbrand

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
16-20€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Bohnen in Stücke schneiden. In Salzwasser ca. 15min kochen. Anschließend in 2EL geschmolzenem Fett schwenken. Speckscheiben längs halbieren.

2. Fleisch in 8 Stücke schneiden. Jeweils mit einer Speckscheibe umwickeln und in heißem Öl ca. 5min braten. Würzen.

3. Zwiebel hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Pfefferkörner zerstoßen. Restliches Fett erhitzen. Zwiebel und Pfifferlinge darin 2-3min anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Alles mit Sahne ablöschen und ca. 2min einkochen lassen. Soßenbinder einstreuen und aufkochen. Schnittlauch und Weinbrand unterrühren. Alles anrichten.

Nährwerte: 540kcal/E29g/F36g/KH18g pro Portion

angelegt am: 19.10.2003 Rezept-Nr: 623

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke