Hirschmedaillons in Nuss-Kirsch-Sauce

Kategorien: Fleischgerichte, Wild
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

800 g Hirschfleisch
0.25 l Rotwein
0.25 l Schlagobers
1 Zwiebel
100 g Walnüsse (ohne Schale)
100 g Sauerkirschen (Glas)
3 EL Öl
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Das Fleisch parieren und in gleich große Medaillons schneiden.
Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.
In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Medaillons darin gleichmäßig von allen Seiten ca. 5 Min braten.
Das Fleisch herausnehmen und warm stellen.
Die Zwiebelwürfel in dem Ansatz anbraten und mit dem Rotwein ablöschen.
Mit Schlagobers auffüllen und einreduzieren lassen.
Währenddessen die Kirschen abtropfen lassen und die Walnüsse fein hacken.
Mit zur Soße geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Nach Belieben anrichten. Als Beilage eignen sich Feldsalat, Kroketten, Serviettenknödel oder Kartoffeln.