

Hirsch-Geschnetzeltes mit Pfifferlingen

Zutaten für 8 Personen:

1.5 kg Hirschgeschnetzeltes (1.Qualität)
2 EL Bratbutter
2 Schalotten, gehackt
100 g frische Eierschwämme, geputzt und in Stücke geschnitten
2 dl Weisswein
4 dl braune Sauce
5 dl Rahm
100 g Butter
Salz und Pfeffer
1 Schuss Cognac
Kräuter nach Belieben (Schnittlauch, Liebstöckel, Petersilie,
Rosmarin, Thymian)

Zubereitung:

Fleisch würzen, heiss und kurz in der Hälfte der Bratbutter anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen.

Die Schalotten in der verbleibenden Bratbutter andämpfen. Die Eierschwämme dazugeben.

Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen.

Die braune Sauce hinzugeben, aufkochen und leicht köcheln lassen.

Den Rahm beifügen; mit Butterstückchen aufmontieren und zur gewünschten Sämigkeit reduzieren.

Mit Cognac abschmecken.

Fleisch in die Pilzsauce geben, mischen und kurz zum Siedepunkt bringen. Anrichten, nach Belieben mit Kräutern garnieren.