

Hirschmedaillons mit Maracuja-Sauce, Spätzle und gefüllter Birne

 happy-mahlzeit.com/2021/11/17/hirschmedaillons-mit-maracuja-sauce-spaetzle-und-gefuellter-birne

Zutaten für 2 Personen

Für die Spätzle:

- 2 Eier
- 200 g Mehl
- 1 EL Butter
- 1/2 TL Salz

Für die Hirschmedaillons:

- 300 g Hirschmedaillons
- 200 g Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer

Für die Sauce:

- 1 Zitrone
- 1 EL Preiselbeerkonfitüre
- 3 EL Maracujasirup
- 150 ml Gemüsefond
- 100 ml Bratenfond
- Salz
- Pfeffer

Für die Birne:

- 2 halbe Birnen, aus der Dose
- 2 EL Preiselbeerkonfitüre

Zubereitung:

Backofen auf 80 Grad Celsius vorheizen.

Hirschmedaillons abtupfen, in heißem Butterschmalz scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. In Alufolie wickeln und bei milder Hitze im Backofen für circa 15 Minuten weiter garen. Das Bratfett für die Sauce beiseite stellen.

Für die Maracuja-Sauce die Zitrone auspressen und ca. 3 EL Saft, Gemüsefond, Maracujasirup und Preiselbeerkonfitüre in einem hohen Topf erhitzen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Dann den Bratenfond einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bratfett darunter rühren, bis eine homogene Sauce entstanden ist.

Für die Spätzle Mehl, Salz und Eier in einer Schüssel zusammenrühren und 125 ml lauwarmes Wasser langsam einrühren, bis ein zäher Teig entsteht. Den Teig etwas ruhen lassen.

Ca. 1 1/2 Liter Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig mit einem Spätzlehobel nach und nach hineingeben. Wenn die Spätzle an die Oberfläche steigen, sofort heraus schöpfen, in eine Schüssel geben und im Ofen warm stellen. Kurz vorm Servieren etwas Butter unter die Spätzle heben.

2 Birnenhälften mit Preiselbeerkonfitüre füllen.

Die Hirschmedaillons mit Maracuja-Sauce, Spätzle und den gefüllten Birnen auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Günter Kurz

Quelle: Die Küchenschlacht vom 29. November 2016

Episode: Wichtel-Gerichte