

# Hirschgeschnetzeltes an Pfeffer-Cognac-Sauce



## Zutaten

- 500 g Hirsch, geschnetzelt
- 1 Stück Schalotte, gross
- 2 Esslöffel Pfefferkörner, grün, eingelegt
- 2 Esslöffel Bratbutter
- Salz
- 1 dl Weisswein
- 1.5 dl Wildfond
- 2 dl Rahm
- 3 Zweig Estragon
- 3 Esslöffel Cognac
- Pfeffer, aus der Mühle

## Zubereitung

Für 4 Personen

1 Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

2 Die Schalotte schälen und fein hacken. Die Pfefferkörner in einem Siebchen unter heissem Wasser spülen, dann mit einer Gabel etwas zerdrücken.

2 In einer Bratpfanne 1 Esslöffel Bratbutter kräftig erhitzen. Das Fleisch leicht salzen. Dann die Hälfte des Geschnetzelten kurz, aber kräftig anbraten. Sofort in die vorgewärmte Form geben und im 80 Grad heissen Ofen kurz nachziehen lassen. In der restlichen Bratbutter die zweite Portion Fleisch auf die gleiche Weise anbraten, dann ebenfalls warm stellen.

3 Im Bratensatz die Schalotte und den Pfeffer andünsten. Mit Weisswein und Wildfond ablöschen und gut zur Hälfte einkochen lassen. Dann den Rahm beifügen und alles auf grossem Feuer noch so lange kochen lassen, bis die Sauce leicht sämig bindet.

4 Während die Sauce kocht, den Estragon fein hacken. Am Schluss mit dem Cognac zur Sauce geben, abschmecken und nochmals aufkochen. Das Geschnetzelte beifügen und nur noch gut heiss werden lassen, dann sofort servieren.

(Quelle: wildeisen.ch)