

# Hirschsaltimbocca an Marsalasauc



## Zutaten

- 8 Stück Hirschrückenmedaillons, je ca. 50 g schwer
- 16 Stück Salbeiblätter
- 8 Scheiben Hirsch-Rohschinken, ersatzweise Bündner- oder Parma-Rohschinken
- Salz, Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
- 1 Esslöffel Bratbutter

## Marsalasauc

- 1 Esslöffel Tomatenpüree
- 1.5 dl Marsala
- 1.5 dl Rotwein, kräftig
- 1 dl Hühnerbouillon, leicht, oder Kalbsfond
- 60 g Butter
- Salz, Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

## Zubereitung

Für 4 Personen

1. Die Hirschmedaillons unter Klarsichtfolie mit dem Wallholz sorgfältig flach (3-4 mm) klopfen. Auf der einen Seite mit je 2 Salbeiblättern und 1 Scheibe Hirsch-Rohschinken belegen und mit Holzstäbchen fixieren. Bis zur Verwendung kühl stellen.
2. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
3. Die Hirsch-Saltimboccas auf der unbelegten Seite mit Salz und Pfeffer würzen. In einer beschichteten Pfanne die Bratbutter kräftig erhitzen und die Saltimboccas auf jeder Seite je 1 1/2 Minuten braten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 30 Minuten nachgaren lassen.

4. Für die Sauce im Bratensatz das Tomatenpüree kurz anrösten. Mit Marsala, Rotwein und Fond oder Bouillon ablöschen und alles auf grossem Feuer auf etwa 1 dl einkochen lassen. Dann die Butter in Flocken in die Sauce geben und einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Die Hirsch-Saltimboccas auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit etwas Sauce umgiessen.

Als Beilage passen Spätzli, Schupfnudeln, eine cremige Polenta oder ein Pilzrisotto, dazu Gemüse wie Rotkabis oder Rosenkohl und/oder gedünstete Äpfel.

(Quelle: wildeisen.ch)