

Hirsch-Schnitzel mit caramelisierten Birnen



Zutaten

Für 4 Personen

- 1 Zwiebel rot
- 2 Birnen nicht zu reif, siehe Rezept-Tipp
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 3 Zweige Thymian
- 8 Hirschschnitzel klein, total etwa 600 g
- Salz schwarzer Pfeffer
- 1 Esslöffel Bratbutter (1)
- 2 dl Weisswein
- 1 Teelöffel Bratbutter (2)
- 1 Esslöffel Puderzucker
- 1 dl Orangensaft
- 2 dl Rindsbouillon
- 1 Teelöffel Speisestärke

Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Die Birne schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Birne in Schnitze schneiden und sofort mit dem Zitronensaft mischen. Den Thymian von den Zweigen zupfen und grob hacken.

Eine Bratpfanne leer kräftig erhitzen. Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Portionenweise in etwas Bratbutter (1) auf jeder Seite 1–1½ Minuten anbraten. Auf eine Platte geben und warm stellen.

Den Bratensatz mit dem Weisswein auflösen und die Flüssigkeit in eine Schüssel giessen.

In der gleichen Bratpfanne die zweite Portion Bratbutter (2) schmelzen und die Zwiebeln darin anbraten, bis sie leicht angebräunt sind. Die Zwiebeln zum Fleisch geben. Den Puderzucker in die Pfanne geben und caramelisieren lassen. Die Birnen und den Thymian beifügen und im Caramel schwenken. Die Birnen ebenfalls zum Fleisch geben.

Den Bratenjus zurück in die Pfanne geben und den Orangensaft dazugiessen. Alles auf grosser Stufe auf die Hälfte einkochen lassen.

Die kalte Bouillon mit der Stärke verrühren und unter Rühren zur Sauce giessen. Alles aufkochen und 1 Minute kochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch mit den Zwiebeln und den Birnen auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce übergiessen.

Welche Birnensorte Sie für dieses Gericht verwenden, ist nicht so entscheidend. Wichtig ist, dass die Früchte nicht zu reif, aber auch nicht zu fest sind, sonst zerfallen sie oder bleiben zu hart.