

Hirsch-Entrecôte mit Zwetschgen

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Marinieren: ca. 3 Std.

Braten im Ofen: ca. 10 Min.

1 EL Olivenöl

1 EL Portwein

1 EL Quittengelee

½ TL Korianderpulver

½ TL Edelsüss-Paprika

800 g Hirsch-Entrecôte am Stück

2 EL Bratbutter

¾ TL Salz

wenig Pfeffer

1 EL Butter

1 Schalotte, fein gehackt

200 g Zwetschgen, in Schnitzen

½ dl Portwein

1 dl Wildfond oder Fleischbouillon

1. Öl und alle Zutaten bis und mit Paprika verrühren. Entrecôte damit bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 3 Std. marinieren. Entrecôte ca. 30 Min. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, Marinade abstreifen. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Bratgeschirr in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens heiss werden lassen.
2. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Entrecôte würzen, rundum ca. 4 Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Herausnehmen, ins heisse Bratgeschirr legen, Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken.
3. **Braten im Ofen:** ca. 12 Min. in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens. Die Kerntemperatur soll ca. 60 Grad betragen (à point). Danach ca. 10 Min. im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen ruhen lassen.
4. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotte andämpfen, Zwetschgen ca. 5 Min. mitdämpfen. Portwein und Fond dazugiessen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln.



5. Entrecôte tranchieren, mit den Zwetschgen servieren.

Laugenknödel

Vor- und zubereiten: ca. 45. Min.

Ergibt ca. 8 Stück

6 Laugenbrötli (Silserli, je ca. 50 g)
vom Vortag, in ca. 1 cm grossen
Würfeln

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

1 EL Mehl

2 Eier

½ dl Wasser

wenig Muskat

1 Prise Salz

wenig Pfeffer

evtl. wenig Mehl

Salzwasser, siedend

1. Brot und alle Zutaten bis und mit Wasser in einer Schüssel mischen, würzen. Von Hand gut kneten, bis die Masse gut zusammenhält. In 8 Portionen teilen, zu Kugeln formen, dabei die Masse gut zusammendrücken.
2. Knödel ins leicht siedende Salzwasser geben, bei kleiner Hitze ca. 10 Min. ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.