



Hirsch Cordonbleu mit Pilzfüllung an Portweinsauce

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Hirsch Cordonbleu:

200 gr.	Champignon	Alle Pilze rüsten und in kleine Stücke schneiden.
150 gr.	Eierschwämmchen	
50 gr.	Stockschwämmchen (ersatzweise Shiitake)	
2	Schalotten, fein gewürfelt	Die Schalotten in der Bratbutter andünsten, die geschnittenen Pilze zufügen und solange mitdünsten, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Würzen und die gehackte Petersilie untermischen.
1 TL	Bratbutter	
	Salz	
	Pfeffer aus der Mühle	
2 EL	Petersilie gehackt	
4	Hirschsteaks à 150 gr. (Rücken- oder Oberschale) in die Steaks eine Tasche schneiden.	Die Pilzfüllung in die Tasche der Hirschsteaks geben und mit Zahnstocher verschliessen. beidseitig würzen.
1 EL	Bratbutter	Das Fleisch in steigender Butter von beiden Seiten je 4 Minuten bei mittlerer Hitze braten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Portweinsauce:

1 EL	Schalotten gehackt	Die Schalotten und Speckwürfelchen in wenig Butter glasig dünsten, mit Portwein ablöschen, zur Hälfte einkochen lassen. Thymian und Bratensauce zugeben und aufkochen.
30 gr.	Speckwürfelchen	
1 dl	Butter	
1 dl	Portwein	
1 Prise	Thymian	
1 dl	Bratensauce, darin ½ TL Maizena auflösen	
½ EL	Johannisbeergelée oder Confitüre	Johannisbeergelée sowie Kapern unterrühren, mit Worcestersauce und Salz und Pfeffer abschmecken.
½ EL	Kapern, feingehackt	Den leicht geschlagenen Rahm unterziehen.
	Salz	
	Pfeffer aus der Mühle	
	Worcestersauce	

Die Cordonbleu auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit einem Teil der Sauce umgießen.