

Hirschsteaks mit Pfifferlingen (Foto S. 54/55)

400 g Pfifferlinge	putzen, abspülen, abtropfen lassen, große Pilze halbieren oder vierteln
3 Eßl. Butter	zerlassen, die Pilze darin in etwa 15 Minuten gar dünsten lassen, mit
Salz	
frisch gemahlenem Pfeffer	würzen, warm stellen
4 Scheiben Hirschfilet (je etwa 150 g)	leicht flachklopfen
2 Eßl. Butterschmalz	erhitzen, das Fleisch darin von jeder Seite etwa 3 Minuten braten, mit
Salz	
frisch gemahlenem Pfeffer	würzen, das Fleisch herausnehmen, warm stellen
125 ml (1/8 l) Fleischbrühe	den Bratensatz mit
125 ml (1/8 l) trockenen Rotwein	loskochen
1 Becher (150 g) Crème fraîche	hinzugießen, die Bratenflüssigkeit auf etwa die Hälfte einkochen lassen
1 Eßl. Johannisbeergelee	mit
Beilage:	verrühren, in die Sauce rühren, erhitzen, mit Salz, Pfeffer abschmecken, die Hirschsteaks mit den Pfifferlingen auf einer vorgewärmten Platte anrichten, die Sauce dazu reichen Speckböhnen.

Hirschsteaks mit Portwein-Sauce

Für die Portwein-Sauce	
75 g fetten Speck	in Würfel schneiden, ausbraten
500 g Wildknochen	unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, in dem Speckfett von allen Seiten gut anbraten
1 Bund Suppengrün	putzen, waschen, kleinschneiden
1 Zwiebel	abziehen, vierteln, beide Zutaten zu den Knochen geben, kurze Zeit mitbraten lassen
250 g Pfifferlinge (aus der Dose)	abtropfen lassen, die Flüssigkeit auffangen, mit auf 250 ml (1/4 l) Flüssigkeit auffüllen, mit
Wasser	
125 ml (1/8 l) Portwein	