

## Hirschsteaks mit Pfifferlingen *(Foto S. 54/55)*

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

## Hirschsteaks mit Portwein-Sauce

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