AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	Herbst	Europa

HIRSCH-RACK MIT PILZSAUCE



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Viele GeniesserInnen lieben im Herbst einen Wildteller. Mit oder ohne Spätzli: Das ist auch zu Hause zu kochen. Für einmal verwenden wir einen guten Fonds als Basis für die Sauce.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1	Zwiebel, kleine	2 EL	Wildfonds
2 EL	Butter	1 dl	Halbrahm
100 g	Braune Champignons	1 EL	Olivenöl
		4	Hirschrack

ZUBEREITUNG

1. Kleine Zwiebel rüsten, würfeln und langsam in etwas Butter in einer kleinen Pfanne glasig braten. Stiele der Champignons etwas kürzen, trocken putzen und in kleine Würfel schneiden. Pilze zu den Zwiebeln geben und einige Minuten bei mittlerer Temperatur schmoren.
2. Wildfonds und etwas Rahm zu den Pilzen geben. Bei kleinerer Temperatur weiter köcheln lassen.
3. Ofen auf 50° C vorheizen. Platte warmstellen. Bratpfanne leicht erwärmen, nun etwas Butter und Olivenöl erhitzen. Hirsch-Racks auf der ersten Seite bei eher höheren Temperatur anbraten bis die ersten Bluttropfen austreten. Kurz auf der zweiten Seite anbraten. Fleisch leicht salzen und pfeffern. Während rund 10 Min. im Ofen auf die warmgestellte Platte im Ofen legen.
4. Evtl. ausgetretener Fleischsaft in die Sauce geben. Konsistenz der Sauce richtigstellen. Abschmecken.

TIPP: Halbrahm durch Vollmilch ersetzen. Frische, kontrollierte Waldpilze wären ein Traum.