

Geschnetzeltes vom Hirsch mit Waldpilzen

Zutaten (für vier Personen):

- Rapsöl
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 600 g Hirschsteakhüfte
- 1 EL edelsüßes Paprikapulver
- 250 g gemischte Waldpilze
- 1/2 Bund Blattpetersilie
- 30 g Butter
- 3 - 4 cl Weinbrand
- Abrieb einer halben Zitrone
- 150 g Crème fraîche
- 8 Cornichons

Zuerst Gemüse und Fleisch vorbereiten. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Hirschsteakhüfte in fingerdicke Scheiben schneiden. Waldpilze putzen und in mundgerechte Stücke zerteilen. Blattpetersilie grob zerhacken und Cornichons in Scheiben schneiden.

Eine große Pfanne bei mittlerer Hitze heiß werden lassen und einen Schuss Rapsöl hineingießen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin etwa fünf bis acht Minuten anschwitzen - bis sie goldgelb und weich sind. Auf einen Teller geben und beiseite stellen.

Hirschstreifen kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Gewürze sorgfältig ins Fleisch einreiben. Nun die Pfanne bei starker Hitze wieder auf den Herd stellen und noch etwas Rapsöl hineingießen. Darin zuerst das Fleisch einige Minuten scharf anbraten, dann Pilze zugeben und weitere ein bis zwei Minuten braten. Jetzt die Zwiebel-Knoblauch-Masse, Butter und Weinbrand dazugeben und alles rasch durchschwenken. Nun Zitronenschale, Cornichonscheiben und Crème fraîche bis auf zwei Löffel unterrühren. Soße abschmecken und einige Minuten köcheln lassen. Aufpassen: Mit der Zeit wird das Fleisch zäher und trockener.

Als Beilage eignen sich Bandnudeln oder Reis.

Anrichten:

Das Geschnetzelte auf vier vorgewärmten Tellern anrichten. Die restliche Crème fraîche übers Fleisch geben und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Letzter Sendetermin: 06.12.2018

Koch/Köchin: Dirk Luther

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen