

# Hirsch-Medaillons mit Pilzkruste, Wirsing, Pfeffer-Soße

## Für 4 Personen

|                 |                          |                                 |
|-----------------|--------------------------|---------------------------------|
| 500 g Wirsing   | Salz, Pfeffer            | 8 Hirschrückenmedaillons à 80 g |
| 3 EL Pflanzenöl | 1 Bund glatte Petersilie | 300 g Speisepilze               |
| 2 Schalotten    | 2 EL Weißbrotbrösel      | 1 TL weiße Pfefferkörner        |
| 1 EL Butter     | 50 ml weißer Portwein    | 200 ml Fleischbrühe             |
| 200 ml Sahne    | Muskat                   |                                 |

Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Von dem Wirsing die einzelnen Blätter lösen, Strunk raus schneiden und die Blätter in Salzwasser weich kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Öl rundum anbraten. Herausnehmen und im vorgeheizten Ofen gar ziehen lassen (ca. 10 Minuten). Petersilie in feine Streifen schneiden. Pilze putzen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 3 EL Öl Pilze und eine fein geschnittene Schalotten anschwitzen. 1 EL Butter hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie und Brotbrösel untermischen. Für die Pfeffersauce restliche Schalotte mit den weißen Pfefferkörnern in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit dem weißen Portwein und Fleischbrühe ablöschen und nahezu einkochen lassen. Pilzmasse auf die Medaillons geben und noch mal kurz unter der Grillschlange (oder bei Oberhitze) gratinieren. 80 ml Sahne in einem Topf geben abschmecken und zusammen mit dem blanchierten Wirsing kochen, bis es eine cremige Konsistenz hat. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Restliche Sahne zum Saucenansatz hinzufügen, kurz einkochen und die Sauce mit Salz abschmecken. Wirsing anrichten, darauf die Hirschmedaillons setzen und die Sauce angießen. Zu diesem Gericht passen sehr gut Schupfnudeln.

Karlheinz Hauser am 27. Oktober 2014