

Hirschentrecôte an Portweinsauce (4 Personen)

	Backofen auf 100 Grad vorheizen, Gratinform mitwärmen
400 g Hirsch-Entrecôte	Das Fleisch 1 Stunde vor dem Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen.
Salz, Pfeffer evtl. Fleischwürzmischung	Vor dem Braten das Fleisch würzen und in der heissen Bratbutter braten. (zuerst auf der Schinkenseite), wenden und fertig braten. Kurz im Backofen warm stellen.
3 EL Zucker wenig Bratbutter 20 Stk. Saucenzwiebelchen 2 dl Portwein oder Rotwein 1,3 dl Saucenhalbrahm	Portweinsauce Den Zucker in eine Bratpfanne geben und hellbraun rösten. Sofort die Zwiebelchen beifügen, im Caramel wenden und mit dem Portwein ablöschen. Alles bei mittlerer Hitze 8 – 10 Min. kochen lassen, dabei soll der Portwein um die Hälfte eingekocht sein. Den Saucenhalbrahm beifügen. Nach Bedarf die Sauce mit Mehlbutter binden.
Salz, Pfeffer wenig Zitronensaft	Am Schluss die Sauce abschmecken.
	Anrichten Mit der Sauce auf den vorgewärmten Tellern einen Saucenspiegel giessen. Das Fleisch darauf anrichten. Sofort servieren.
2 EL zimmerweiche Butter 2 EL Mehl	Mehlbutterm Butter mit Mehl sehr gut vermischen. Mehlbutterm in kleinen Portionen in die Sauce geben, aufkochen, gut rühren. Die Sauce bindet rasch.