

# Hirschentrecôte mit Eierschwämmen

4-Personen

---

## Zutaten:

600	-	gr Hirschentrecôte (4-Portionen)
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
etwas	-	Salz
250	-	gr Eierschwämme
1,5	-	dl Weisswein
2	-	dl Rahm
etwas	-	Petersilie
etwas	-	Bratbutter oder Oel zum anbraten

## Zubereitung:

Den Ofen auf 150-Grad vorheizen.

Das Fleisch 30-Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Auf beiden Seiten cirka 1-Minute in etwas Bratbutter anbraten. Anschliessend mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Eierschwämme Putzen und allenfalls in Stücke schneiden. Mit etwas Butter in der Pfanne andünsten. Weisswein dazugiessen und diesen vollständig einkochen lassen.

Den Rahm dazugiessen, etwas reduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch bei 150-Grad 15-20 Minuten im Ofen garen – vor dem Servieren ein paar Minuten Ruhen lassen.

Fleisch auf vorgewärmte Teller anrichten, die Eierschwämme darauf legen und mit gehackter Petersilie dekorieren.