

Hirsch-Medaillons, Maracuja-Soße, Spätzle, gefüllte Birne

Für zwei Personen

Für die Spätzle:

2 Eier	200 g Mehl	1 EL Butter
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

Für die Hirschmedaillons:

300 g Hirschmedaillons	200 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer
------------------------	---------------------	---------------

Für die Maracujasauce:

1 Zitrone	1 EL Preiselbeerkonfitüre	3 EL Maracujasirup
150 ml Gemüfefond	100 ml Bratenfond	Salz, Pfeffer

Für die Birne:

2 halbe Birnen	2 EL Preiselbeerkonfitüre
----------------	---------------------------

Backofen auf 80 Grad Celsius vorheizen.

Hirschmedaillons abtupfen, in heißem Butterschmalz scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. In Alufolie wickeln und bei milder Hitze im Backofen für circa 15 Minuten weiter garen. Das Bratfett für die Sauce beiseite stellen.

Für die Maracujasauce Zitrone auspressen und circa drei Esslöffel Saft, Gemüfefond, Maracujasirup und Preiselbeerkonfitüre in einem hohen Topf erhitzen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Dann den Bratenfond einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bratfett darunter rühren bis eine homogene Sauce entstanden ist.

Für die Spätzle Mehl, Salz und Eier in einer Schüssel zusammenrühren und 125 ml lauwarmes Wasser langsam einrühren bis ein zäher Teig entsteht. Den Teig etwas ruhen lassen. Circa anderthalb Liter Salzwasser zum Kochen bringen. Teig mit einem Spätzlehobel nach und nach hineingeben. Wenn die Spätzle an die Oberfläche steigen, sofort heraus schöpfen, in eine Schüssel geben und im Ofen warm stellen.

Kurz vorm Servieren etwas Butter unter die Spätzle heben.

Zwei Birnenhälften mit Preiselbeerkonfitüre füllen.

Die Hirschmedaillons mit Maracujasauce, Spätzle und mit Preiselbeeren gefüllte Birne auf Tellern anrichten und servieren.

Günter Kurz am 29. November 2016