

# STEPHAN'S METZ'G

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/7223022 /  
stephansmetzg@gmx.net

## Hirschmedaillons mit Thymiankruste



### Zutaten für 4 Personen

#### Fleisch

8 Hirschmedaillons  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 El Bratbutter

#### Kruste

1 Schalotte  
1 Orange  
1 Bund Thymian  
150 g weiche Butter  
150 g Paniermehl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

# STEPHAN`S METZ`G

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/7223022 /  
stephansmetzg@gmx.net

## **Sauce**

1 Glas Wildfond oder 3 dl Hühnerbouillon  
3 dl Weisswein  
1 Wachholderbeere  
2 El Hagebuttenkonfitüre  
2 – 3 El roter Portwein, Gin der Quittenbrand  
60 g kalte Butter

**An Stelle der Sauce können Sie auch die fixfertige Rotweinsauce aus Stephan`s Metz`g verwenden!**



Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/7223022 /  
stephansmetzg@gmx.net

## Hirschmedaillons mit Thymiankruste

### Zubereitung

Für die Kruste die Schalotte fein hacken. Orangenschale dünn abreiben und Orange auspressen. Thymianblättchen von den Zweigen zupfen.

In kleiner Pfanne 1 El Butter erhitzen, darin Schalotte und Orangenschale glasig dünsten. Mit dem Orangensaft ablöschen und ganz einkochen lassen. Die Schalotten-Orangen-Mischung in eine kleine Schüssel geben, Thymian, restliche Butter und Paniermehl beifügen. Gut mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zu einer Rolle formen und kühl stellen.

Wildfond und Weisswein in kleiner Pfanne aufkochen, zerdrückten Wacholder und Hagenbuttenkonfitüre beifügen. Die Sauce auf 1 dl einkochen lassen. Zur Seite stellen.

Backofen auf 230 Grad Oberhitze/Grill einstellen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Bratbutter in kräftig erhitzter Bratpfanne aufschäumen lassen. Die Medaillons je nach Dicke 2 -3 Minuten rundum anbraten und auf ein Blech setzen.

Den Bratensatz mit Portwein, Gin oder Quittenbrand ablöschen und zur eingekochten Sauce geben.

Die Paniermehl-Butter-Mischung in Scheiben schneiden und auf die Medaillons legen. Unter dem Grill ungefähr 3 – 4 Minuten goldbraun überbacken (je nach Dicke).

Während dem Überbacken die Sauce nochmals aufkochen. Die Butter in Flocken beifügen und einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

E Guete☺!

(Rezept: Annemarie Wildeisen)