

Hirsch-Medaillons in Pfeffersauce mit Austernpilzenreis

(4 Personen)

- 200g Reis
- 800g Hirschmedaillons
- 4 EL Öl
- 250g Austernpilze
- Salz, Pfeffer

1. Reis kochen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons ca. 2 /3 Min. von beiden Seiten braten und warm stellen.
3. Die Austernpilze putzen, waschen, klein schneiden,
4. im restlichen Öl braten und unter den Reis mischen.
5. Die Hirsch-Medaillons und die Sauce mit dem Reis anrichten und servieren.



Grönpepparsås

- 1 st gul lök och 1 st päron
- 2 EL smör
- 3 dl vatten
- 3 dl grädde (Schlagobers)
- 5 EL kalvfond (koncentrerad)
- 2 EL maizenaredning
- 2 EL torkad krossad grönpeppar
- 2 EL Rosépeppar (nach Geschmack)
- 0,2 dl Marsalawein oder Madeira (en skvätt)
- salt

1. Fräs hackad lök i en kastrull med matfett tills löken blir blank.
2. Tillsätt vatten, kalvfond päron (Die Birne vierteln, das Kerngehäuse entfernen, schälen, würfeln und im Wasser, bis weich, kochen.) och maizenaredning.
3. Koka upp under omrörning. Den Marsala (oder Madeira) angießen
4. aufkochen lassen und pürieren.
5. Das Obers und die Pfefferkörner (Grüne und Rose) dazugeben und die Sauce etwas einkochen lassen,
6. smaka av med salt. Eventuellt kan man runda av med lite mer Marsala (Madeira).