



Koteletts vom Damhirsch mit Pilzsauce

Für 6 Personen

Zutaten

1 1/2 TL gehackte Rosmarinblätter
1 1/2 TL gehackte Majoranblätter
1 1/2 TL gehackte Thymianblätter
2 Knoblauchzehen
1 1/2 TL geriebene Zitronenschale
10 EL Olivenöl
250 ml Rotwein
12-15 küchenfertige Koteletts vom Damhirsch
3 Schalotten
150 g Pfifferlinge
3 EL Johannisbeergelee
150 g Crème fraîche
Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Rosmarin-, Majoran- und Thymianblätter sehr fein wiegen. Knoblauch abziehen und pressen. Alles mit der Zitronenschale, 4 EL Olivenöl und 50 ml Rotwein zu einer Marinade verarbeiten. Die Koteletts waschen, trocken tupfen, in eine Schüssel geben, mit der Marinade vermischen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

2 Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Pilze putzen (nicht waschen!) und je nach Größe eventuell halbieren oder vierteln. In einer Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen und die gut abgetropften Koteletts darin von jeder Seite 3-5 Minuten braten. Herausnehmen, salzen, pfeffern und warm stellen.

3 In 3 EL Olivenöl die Schalotten glasig dünsten. Die Pilze hinzugeben und bei großer Hitze braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit dem verbliebenen Rotwein ablöschen und die restliche Marinade angießen. Aufkochen und auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen. Das Johannisbeergelee unterheben und die Sauce mit der Crème fraîche binden. Noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Die Koteletts auf einer vorgewärmten Platte anrichten, eventuell ausgetretenen Fleischsaft in die Sauce geben. Mit etwas Sauce überzogen servieren und die restliche Sauce separat reichen.