



Gekochte Hirschschulter in Kräutersoße

Zutaten für 6 Personen:

2 kg Rothirschschulter (vom Damwild, Rotwild oder Sikawild)

Salz, Pfeffer, Wildgewürz

300 g Karotten, Sellerie, Lauch

3 l Wildfond oder Wildbrühe

Frische Kräuter: Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Koriander

250 g Creme fraiche

100 g Mehlbutter (1 Teil Butter, 1 Teil Mehl Vermengen)

50 ml Rotwein

Zubereitung:

Entbeinte Schulter zusammenrollen binden, würzen und in heißem Fett anbraten.

Wurzelgemüse in Würfel schneiden, in Butter anschwitzen, mit Wildfond aufgießen.

Die Schulter in siedenden Fond geben, ca. 2 Std. kochen lassen. Schulter abtropfen lassen, in Alu-Folie wickeln, ruhen lassen.

Fond mit Creme fraiche und mit Mehlbutter binden, mit Rotwein und etwas kalter Butter verfeinern.

Zum Schluß die gehackten Kräuter untermengen.

Dazu reicht man Pfifferlingsknödel und Blattsalate.

VOWI vom Küchenchef Kloster Banz Herrn Strohmeyer zur Verfügung gestellt.