

Geschnetzeltes Damhirschfleisch mit Trauben

(4 Personen)

Zutaten: 600 g geschnetzeltes Damhirschfleisch
aus zartem Schnitzelstück)
Oel zum anbraten
Salz
Pfeffer
20 g Butter
weisse und blaue Trauben
etwas Cognac
3 dl Wildfond
2 dl Rahm

Zubereitung: Das Fleisch in sehr heissem Oel ganz kurz anbraten
danach mit Salz und Pfeffer würzen (das Fleisch soll
noch blutig sein) bei ca 80 Grad im Ofen warmstellen.
Den Bratensatz mit Butter auflösen
die halbierten, entkernten Trauben andämpfen,
mit Cognac ablöschen und etwas einkochen lassen.
Den Wildfond mit dem Rahm dazugeben,
bei niedriger Temperatur aufkochen bis eine sämige
Sauce entsteht.
Das Fleisch zugeben nur noch kurz erwärmen
(nicht kochen)