

**Monatshit zum September-Rezept:**

**Hirschentrecôte mit Silberhaut NZ TK 36.80 / kg**

**Keller's Rezeptdienst**

<b>Nr. 176</b>	<b>September</b>	<b>2017</b>
<b>Saltimbocca vom Hirschentrecôte mit Shitake und Karotten-Ingwersauce</b>		

**ZUTATEN: für 8 Personen**

16 Hirsch-Entrecôte à 80g  
8 Tranchen Rohschinken  
16 Salbeiblätter  
10 Wacholderbeeren, gehackt  
24 mittlere Shitake ohne Stiele  
7 EL Weisswein  
2 dl Karottensaft  
2 cm Ingwer, fein gewürfelt  
3 Schalotten, gehackt  
2 dl Wildfond  
2 dl Rahm  
schwarzer Pfeffer  
Kräutersalz  
Cayennepfeffer  
Öl zum Braten



**ZUBEREITUNG**

1. Rohschinkenranchen der Länge nach halbieren. Medaillons mit Pfeffer und Wacholder bestreuen, Salbeiblätter auf die Medaillons legen und mit Schinken einrollen.
2. Ofen auf 60 °C vorwärmen. Öl in Pfanne erhitzen, Medaillons beidseitig ca. 2 Minuten braten. Die Medaillons auf ein Kuchengitter legen und warm stellen.
3. In derselben Pfanne die Shitake anbraten, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen und bei ausgeschaltetem Kochfeld zugedeckt ziehen lassen.
4. In Saucenpfanne Weisswein, Karottensaft, Ingwer und Schalotten auf 2 Esslöffel reduzieren. Wildfond und Rahm begeben, bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Die Sauce mit Cayenne und Kräutersalz würzen. Mit Spätzli oder Bratkartoffeln servieren.

Weinempfehlung:  
Walliser Humagne Rouge

**Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg**