CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

**Steinpilzsüppchen unter Blätterteighaube**
*****
**Hirsch-Entrecôtes mit Dörrfruchtkruste an Wildsauce**
*****
**Gebackene Birnen-Chalotte auf Zimtrahm**

Zutaten: | Zubereitung:

## Hirsch-Entrecôtes mit Dörrfruchtkruste an Wildsauce

| | | | |
|---|---|---|---|
| 8 Stk | Hirsch-Entrecôtes | (je 80g) | Entrecôtes mit Senf bestreichen und würzen. |
| 1 EL | Senf | | |
| | Salz, Pfeffer | | |
| 16 Stk | Specktranchen | hauchdünn | Um jedes Entrecôtes 2 Tranchen Speck wickeln. Mit Küchenschnur binden. |
| | Bratbutter | | Portionenweise in Bratbutter unter Wenden ca. 3 min. braten. In eine ofenfeste flache Form setzen. |
| | | | Kruste: |
| 65 g | Gemischte Dörrfrüchte | | Dörrfrüchte und Toastbrot in feine Würfel schneiden. Mit Schalotten und Petersilie in Butter kurz andünsten, würzen und auf die Entrecôtes verteilen. |
| 1.25 Stk | Toastscheibe | ohne Rinde | |
| 0.5 Stk | Schalotte | feingehackt | |
| 1 Bund | Petersilie | feingehackt | Im oberen Teil des auf grösster Oberhitze vorgeheizten Backofens ca. 2 Min. gratinieren. Dabei die Ofentüre einen Spaltbreit offenlassen. |
| 1 EL | Butter | | |
| 1 Prise | Pimentenpulver | (Nelkenpfeffer) | Offentemperatur auf 80 Grad reduzieren. Die Entrecôtes in der Mitte des Backofens ca. 25 Min. durchziehen lassen. |
| | | | Sauce: |
| 0.75 EL | Zucker | | Zucker in Pfanne kräftig caramelisieren. Wildfond und Portwein dazugiessen und aufkochen. Hagenbuttentee beifügen und die Flüssigkeit bei kleiner Hitze auf 4 dl einkochen. Mit Maizena binden. Die Sauce durch ein feines Sieb giessen. Butter mit Stabmixer nach und nach unter die Sauce mischen. Mit Salz abschmecken. |
| 2.5 dl | Wildfond | | |
| 1.5 dl | Portwein | | |
| 0.75 EL | Hagenbuttentee | | |
| 2.25 TL | Maizena | | |
| 1 EL | Butter | kalt | |
| | Salz | | |
| | | | Mit Spätzli und Rosenkohl servieren |