

## Damhirsch-Entrecôte mit Kräutern im Blätterteig

Carmen Pfrunder, Gansingen

Hauptspeise für ca. 6 Personen

### **Damhirsch-Entrecôte am Stück (ca. 800 g)**

mit Salz und Pfeffer würzen, scharf in Butter anbraten (ca. 4 Minuten) danach in der Pfanne zur Seite stellen.

### **Kräutermasse**

1 Zwiebel in Würfel geschnitten  
2 Bund frische Kräuter (Petersilie, Kerbel, Estragon...) gehackt  
2 Hand voll frischen Blattspinat oder Krautstiel  
5 bis 6 frische Champignons in dünne Scheiben geschnitten  
Salz und Pfeffer zum Würzen

Alle Zutaten miteinander vermischen und anbraten, abschmecken.  
Ausgekühlte Masse auf das Fleisch verteilen.

**Blätterteig** dünn auswallen. Das Fleisch mit der Kräutermasse darin verpacken. Mit Ei bestreichen und auf ein Backblech legen.

Bei 180 °C, Ober-/Unterhitze, in der Ofenmitte goldgelb backen (ca. 25 Minuten).

### **Sauce**

1 Schalotte fein gewürfelt in Bratansatz vom Fleisch anschwitzen, mit 2 cl Portwein ablöschen.  
2,5 dl Boullion dazugeben, geschnittene Champignons oder getrocknete Steinpilze falls gewünscht beifügen und reduzieren lassen. Zum Schluss 60 g kalte Butter einrühren. Nicht mehr kochen.

Fertig gebackenes Fleisch in fingerdicke Scheiben schneiden und wenig Sauce darüber geben. Mit goldgelb gebackener Rösti, Rotkraut und eingemachte Birnenhälften servieren.

