

Tranchen von der Hirschkeule

an Rosmarinjus mit sautierten Pfifferlingen und feine Tagliatelle



Etwa
441 kcal
pro Portion



Zubereitung

Die Hirschkeule mit Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian würzen und kurz anbraten. Das Fleisch nun im Ofen bei 140° C ca. 20 bis 25 Minuten (je nach Dicke des Fleisches) rosa garen.

Für die Pfifferlinge die Zwiebeln in etwas Butter anschwanken. Nun die geputzten Pfifferlinge dazu geben und mit Salz und etwas Muskat würzen. Am Schluss etwas gehackte Petersilie unterheben.

Die Sauce mit dem gehackten Rosmarin köcheln lassen. Tagliatelle nach Anleitung kochen und mit etwas Salz und Butter würzen.

Das Fleisch je nach gewünschtem Garpunkt im Ofen lassen. Beachten Sie bitte, dass nicht jeder sehr rotes Fleisch mag! Wobei die Zartheit lässt sehr stark nach, wenn man das Fleisch zu lange im Ofen lässt und durchgart!

Zutaten für 4 Portionen

600 g Hirschkeulenfleisch
1 EL Olivenöl
400 g Pfifferlinge
20 g Butter
20 g Zwiebeln
10 g Petersilie
300 g Tagliatelle roh
200 g Wildsauce fettfrei
1 EL Rosmarin