



40 Min.



ANZEIGE

**LACROIX WILD FOND**



Die Herstellung eines hausgemachten Fonds dauert in der Regel mehrere Stunden. Dies ist dank den Fonds von Lacroix nicht mehr nötig. Mit dem Lacroix Wild-Fond können mühelos köstliche Ragouts, Suppen oder Saucen zu rotem Fleisch und Wild zubereitet werden.

# Hirschschnitzel mit Lauchrisotto

40 Min.



1. **1 Lauch** (ca. 400 g)  
**1 EL Öl**  
**300 g Risottoreis** (z. B. Arborio)  
**2 dl Wildfond** oder Weisswein  
**1 l Wasser**, heiss  
**1 TL Salz**  
 Lauch längs halbieren, waschen, in Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Lauch ca. 5 Min. dämpfen, herausnehmen. Reis in derselben Pfanne ca. 2 Min. dünsten. Fond dazugießen, vollständig einkochen, Wasser unter häufigem Rühren nach und nach dazugießen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, salzen, ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Lauch daruntermischen.
2. **40 g Butter**  
**40 g geriebener Käse**  
 Butter und Käse unter den Risotto mischen.
3. **Öl zum Braten**  
**4 Hirschschnitzel** (je ca. 120 g)  
**½ TL Salz**  
**wenig Pfeffer**  
**2 dl Wildfond** oder Weisswein  
**2 EL Butter**  
 Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hirschschnitzel beidseitig je ca. 1½ Min. braten, herausnehmen, würzen. Fond in derselben Pfanne aufkochen, ca. 5 Min. köcheln. Butter unter die Sauce rühren, Fleisch mit dem entstandenen Fleischsaft wieder beigegeben, nur noch heiss werden lassen.

Portion (¼): 670 kcal, F 29 g, Kh 64 g, E 36 g