

# Hirschentrecôte mit Waldhonig-Bratensauce

## Roquefortcreme auf Feigen

---

### Rezept/ Zutaten

Hirschentrecôte

Pilze

Lattich

Senf

Butter

Knoblauch

Gewürze

Bäckernudeln

Roquefortcreme

Rahm

Feigen

### Zubereitung

Honig, Senf und Essig verrühren. Entrecôte damit marinieren, zugedeckt im Kühlschrank stehen lassen. Pilze in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch in dünne Scheiben, Lattich in Streifen schneiden. Pilze in Butter anbraten, Knoblauch begeben, bissfest garen. Lattich kurz mitbraten, warm halten. Entrecôte aus der Marinade nehmen und in Öl bei mittlerer Hitze beidseitig anbraten. Zugedeckt 5 Min. ziehen lassen.