

# Φιλέτο Ελάφι με Μανιτάρια & Ουϊσκυ

## Υλικά

800	γρμ.	Ελάφι (φιλέτο, κομμένο σε μερίδες)
400	γρμ.	Μανιτάρια
100	ml	Ζωμός Λαχανικών (ζεστός)
1	σκελίδα	Σκόρδο (ψιλοκομμένο)
1	σφηνάκι	Ουϊσκυ
4	κουταλιές	Βούτυρο
2	κουταλιές	Λάδι
1	κουταλάκι	Corn Flower
		Αλάτι
		Πιπέρι

## Ετοιμασία

1. Πλένουμε, στραγγίζουμε και σκουπίζουμε καλά τα μανιτάρια. Τα κόβουμε σε λεπτές φέτες.
2. Λιώνουμε 3 κουταλιές βούτυρο σε ένα τηγάνι και σοτάρουμε το σκόρδο μαζί με τα μανιτάρια για περίπου 5 λεπτά, ανακατεύοντάς τα. Σβήνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι.
3. Σε ένα άλλο τηγάνι λιώνουμε 1 κουταλιά βούτυρο με 2 κουταλιές λάδι και ροδίζουμε τα φιλέτα για 3 – 4 λεπτά περίπου από κάθε πλευρά. Τα περιχύνουμε με το ουϊσκυ και όταν εξατμιστεί λίγο, πασπαλίζουμε με αλάτι και πιπέρι και τα βγάζουμε από το τηγάνι.
4. Καθαρίζουμε το τηγάνι και ρίχνουμε μέσα το corn flower (αφού το έχουμε λιώσει πριν στο ζεστό ζωμό). Το βάζουμε στη φωτιά και ανακατεύοντας αφήνουμε τη σάλτσα να πάρει μία βράση.
5. Προσθέτουμε μέσα στη σάλτσα το κρέας και τα μανιτάρια, τα ανακατεύουμε και αφήνουμε το φαγητό να βράσει σε χαμηλή φωτιά για 2 – 3 λεπτά, ανακατεύοντας 1 – 2 φορές.