

Cervo tonnato mit Wildkräuter-Salat

Für zwei Personen

Für das Wildgewürz:

$\frac{1}{4}$ EL Fenchelsamen	$\frac{1}{4}$ EL Piment	$\frac{1}{4}$ EL Wacholderbeeren
$\frac{1}{4}$ EL Pfefferkörner	1 $\frac{1}{2}$ TL Salz	

Für das Hirschfleisch:

250 g Hirschrücken	Pflanzenöl	Gewürzmischung, von oben
--------------------	------------	--------------------------

Für das Tonnato:

150 g Thunfisch, Dose	2 Sardellenfilets	$\frac{1}{2}$ Limette, Saft, Abrieb
40 g Crème-fraîche	8 g helle Misopaste	5 g Dijonsenf
8 g Sojasauce	25 g Fischfond	Salz, Pfeffer

Für den Wildkräutersalat:

60 g Wildkräuter	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	25 ml Apfelessig
50 ml Haselnussöl	Salz	Pfeffer

Für das Wildgewürz:

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Gewürze in einer Pfanne ohne Fett rösten und im Mörser fein mörsern.

Anschließend mit dem Salz vermischen.

Für das Hirschfleisch:

Hirschrücken mit Gewürzmischung würzen und in Pflanzenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Im vorgeheizten Ofen auf eine Kerntemperatur von 58 Grad garen. Das Fleisch sollte noch einen rosa Kern haben. Vor dem Servieren dünn aufschneiden.

Für das Tonnato:

Alle Zutaten mixen und mit Salz, Pfeffer und etwas Limettensaft abschmecken.

Für den Wildkräutersalat:

Kräuter waschen und trockenschleudern. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Wildkräuter mit den gehackten Zwiebeln vermengen und den Essig hinzugeben. Das Öl während des Rührens ganz langsam beifügen.

Michael Brinkmann am 27. Januar 2026