

Hirsch-Medaillons, Tomaten-Scheiben, Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

4 Hirschmedaillons à 150 g	250 g Drillinge	100 g Frühstücksspeck
2 Knoblauchzehen	2 Fleischtomaten	3 Rosmarinzwige
1 TL Kräuter der Provence	1/2 Bund Vogelmilch	30 ml trockener Rotwein
20 ml Weinbrand	70 ml Olivenöl	2 EL grüne Pfefferkörner
Pfeffer, Salz		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Hirschmedaillons waschen, trocken tupfen und in eine Schüssel geben. Das Olivenöl mit den grünen Pfefferkörnern und dem Rotwein sowie dem Weinbrand vermischen. Die Kräuter der Provence untermischen, die Marinade gleichmäßig über die Medaillons verteilen. Den Rosmarin hacken. Die Kartoffeln vierteln und mit Rosmarin würzen, anschließend für 20 Minuten in den Backofen. Zum Ende den Backofen auf 220 Grad Oberhitze stellen und die Kartoffeln einige Minuten rösten. Den Frühstücksspeck in einer Pfanne braten, herausnehmen und beiseite stellen. Die Knoblauchzehen abziehen, fein hacken, ins Bratfett geben und glasig schwitzen. Die Tomaten in Scheiben schneiden, kurz im Knoblauchfett erhitzen und ebenfalls beiseite stellen. Die Medaillons in dem Knoblauchfett anbraten. Die Vogelmilch waschen und hacken. Den Frühstücksspeck auf einem Teller anrichten, die Tomatenscheiben darauf geben. Die Hirschmedaillons auf die Tomatenscheiben anrichten. Die Rosmarinkartoffeln dazugeben, mit der Vogelmilch bestreuen und servieren.

Philipp Banaszak am 25. März 2013