

# Hirsch-Medaillons mit Sellerie-Püree und Waldbeeren-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Hirschmedaillons:**

3 Hirschmedaillons à 150-200 g	6 Scheiben Frühstücksspeck	3 EL Erdnussöl
2 Zweige Thymian	schwarzer Malabar-Pfeffer	

**Für das Püree:**

300 g Sellerieknolle	1 EL Sonnenblumenöl	300 g Sahne
50 ml Milch	Salz, Muskatnuss	weißer Malabar-Pfeffer

**Für die Sauce:**

200 g Knochen vom Hirsch	100 g frische Sauerkirschen	1 Schalotte
2 Zweige Thymian	30 ml Cognac	50 ml trockener Rotwein
30 g kalte Butter	1EL Mehl	1EL Butter
8 Zweige Thymian	2 Wacholderbeeren	3 EL Preiselbeergelee
5 EL Sahne		

Den Backofen auf 65 Grad Umluft vorheizen. Für die Sauce in einem Topf das Erdnussöl erhitzen und die Hirschknochen darin scharf anbraten. Die Wacholderbeeren zerdrücken und gemeinsam mit dem Thymian dazugeben. Die Schalotte abziehen, würfeln und mit anschwitzen. Mit ein wenig Rotwein ablöschen und das Ganze einreduzieren lassen. Die Sauerkirschen entsteinen und halbieren, zwei Drittel der Kirschen zur Sauce geben und mitdünsten. Mit Rotwein ablöschen und köcheln lassen. In einem weiteren Topf aus Mehl und Butter eine Mehlschwitze erstellen und die Sauce durch ein Sieb hinzugeben. Die restlichen Kirschen dazugeben, mit Cognac, Preiselbeergelee, Salz, Pfeffer und etwas Sahne abschmecken. Für das Püree den Sellerie schälen, würfeln und in einem Topf mit etwas Öl andünsten. 200 Milliliter Sahne und 50 Milliliter Milch dazugeben und den Sellerie sehr weich kochen. Anschließend das Gemüse in einem Standmixer pürieren und mit Muskatnuss, Salz und weißem Malabar-Pfeffer abschmecken. Die Hirschmedaillons in Speck einwickeln, mit Zahnstochern fixieren und mit Salz und schwarzem Malabar-Pfeffer würzen. In einer Pfanne das Erdnussöl erhitzen und die Medaillons darin von jeder Seite circa vier bis fünf Minuten bei mittlerer Hitze braten. Zum Schluss zwei Thymianzweige mit ins Öl geben. Die Hirschmedaillons mit dem Selleriepüree auf Tellern anrichten. Die Medaillons mit der Sauce nappiert servieren.

Stephan Scheying am 04. September 2014