

Hirsch-Medaillons, Walnuss-Kruste, Preiselbeer-Soße

Für zwei Personen

Für das Hirsch-Medaillon:

| | | |
|----------------------------------|-------------------|------------------------------------|
| 4 Hirschrücken-Medaillons à 75 g | 1 Bund Petersilie | 1 TL Majoran (getrocknet) |
| 100 g Paniermehl | 50 g Butter | $\frac{1}{4}$ TL gemahlener Piment |
| 50 g Walnüsse | Butterschmalz | Salz |
| schwarzer Pfeffer | | |

Für die Preiselbeersauce:

| | | |
|----------------------------|-----------------|------------------|
| 100 ml Rotwein | 400 ml Wildfond | 100 g Frischkäse |
| 80 g Preiselbeer-Marmelade | | |

Für die Bohnen:

| | | |
|--------------|-------------------|---------------------------------|
| 200 g Bohnen | 100 g Butter | $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch |
| Salz | schwarzer Pfeffer | |

Für das Rösti:

| | | |
|-------------------|-------------------|-------------------|
| 1 große Kartoffel | 1 Zwiebel | Butterschmalz |
| 1 Ei | 2 EL Mehl | 1 Msp. Backpulver |
| Salz | schwarzer Pfeffer | |

Den Backofen auf 200 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für die Kräuter-Kruste die Petersilienblätter abzupfen und hacken. Die Nüsse kleinhacken. Die Nüsse und die Petersilie mit dem Majoran, dem Paniermehl, der Butter, dem Pimentpfeffer und den Nüssen zu einem Teig vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei Bedarf etwas Wasser dazugeben.

Die Hirsch-Medaillons waschen und trocken tupfen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin drei Minuten auf jeder Seite anbraten. Das Fleisch in eine Auflaufform geben, mit je einem Achtel der Kräuter-Walnuss-Masse bedecken und etwa zehn Minuten im Ofen backen.

Für die Sauce Bratensatz mit dem Wein ablöschen, den Wildfond dazugeben und bei größter Hitze kurz einkochen lassen. Den Frischkäse und die Marmelade mit einem Schneebesen unterrühren.

Die Bohnen putzen und im kochenden Salzwasser acht Minuten blanchieren.

In der Zwischenzeit den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und mit der Butter vermischen. Die Butter mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Bohnen aus dem Wasser nehmen. Die Bohnen mit der Schnittlauch-Butter in einer Pfanne kurz dünsten.

Für das Rösti die Kartoffel schälen und reiben. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls reiben. Die Kartoffel und die Zwiebel in einem Geschirrtuch auspressen und in einem Schüssel geben. Das Backpulver, das Ei und das Mehl dazugeben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelmasse esslöffelweise in das heiße Butterschmalz geben und etwas flach drücken. Die Rösti von beiden Seiten goldgelb braten. Die Hirsch-Medaillons mit der Sauce, den Bohnen und den Rösti auf Tellern anrichten und servieren.

Sandra Kocks am 30. März 2015