

Hirsch-Medaillons, Rahm-Pilze, Kartoffel-Würfel, Salat

Für zwei Personen

Für die Hirschmedaillons:

500 g ausgelöster Hirschrücken	1 Knolle Knoblauch	1 Bund Rosmarin
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Rahmpilze:

300 g Waldpilze	1 Frühlingszwiebel	1 rote Zwiebel
1 Zitrone	400 ml Sahne	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffelwürfel:

2 große, festk. Kartoffel	Butterschmalz	Salz
---------------------------	---------------	------

Für die Garnitur:

50 g roter-grüner Pflücksalat	100 g Parmesan	2 EL Balsamicoessig
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	Salz
Pfeffer	1 EL Wildpreiselbeeren	

Für die Hirschmedaillons:

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauchknolle halbieren. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln.

Fleisch in Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl, Knoblauch und Rosmarin ringsherum für 2-3 Minuten scharf anbraten. In Alufolie wickeln und für ca. 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Für die Rahmpilze:

Zwiebel abziehen und fein schneiden. Pilze putzen. Pilze und Zwiebel in einer Pfanne leicht anbraten. Zitrone halbieren, den Saft auspressen und Pilze mit Zitronensaft ablöschen. Dann Sahne angießen und kurz aufkochen lassen. Rühren bis Rahm entsteht. Frühlingszwiebel putzen, in Ringe schneiden und zu den Pilzen geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffelwürfel:

Kartoffeln waschen und in ca. 1x1 cm große Würfel schneiden. Ca. 10 Minuten in Butterschmalz anbraten bis sie außen knusprig und innen weich sind. Mit Salz würzen. Mit Küchenrolle kurz abtupfen.

Für die Garnitur:

Salat abbrausen und trockenwedeln. Petersilie und Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Parmesan hobeln. Salat mit Petersilie, Basilikum, Parmesan und Balsamicoessig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gericht mit Preiselbeeren garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Möller am 16. September 2021