



REZEPT

HIRSCHKRONE

MIT SCHWARZEN NÜSSEN,
BIRNEN UND PILZEN

Zutaten für die Hirschkrone:

- > 1 Stück Hirschrack
- > 1 Glas schwarze eingelegte Nüsse
- > 1 Tasse Brombeeren oder Holunderbeeren Meersalz
- > Wildgewürz /Altes Gewürzamt
- > Pfeffer aus der Mühle
- > 5 EL Hanfsamen
- > 1 Pkg frischen Kerbel
- > 1 Glas Wildfond
- > 1 Schuß schwarzer Holundersirup/Darbo 1 Schuß Portwein rot
- > Etwas Butter

Zutaten für die Birnen und Pilze:

- > 6 kleine Steinpilze
- > 1 Tasse Frischen Rosmarin
- > 1 Flasche Olivenöl Cutrera
- > 2 EL Balsamico Bianco Leonardi
- > Saft von 1 Zitrone
- > 1-2 Petersilienwurzeln
- > 1 Birne/
- > 1 Tasse Rosmarin frisch
- > 1 Handvoll Pfifferlinge klein
- > 1 handvoll Parmesanraspeln frisch gehobelt Fleur de Sel

Zubereitung:

Den Backofen auf 85°C vorheizen. Das Hirschkarree im Ganzen salzen und pfeffern und rundum scharf anbraten. Auf ein Backblech mit Gitter geben, mit einer Prise Wildgewürz bestreuen und mit 2 -3 Rosmarinzweigen im Rohr ca. 50 min. rosa garen.

Den Bratensatz mit Portwein, Wildfond und Holundersaft ablöschen und sämig einkochen. Brombeeren kurz einlegen.

Die Petersilienwurzeln schälen und in kleine Würfel schneiden. 3 Rosmarinzweige abzupfen und die Nadeln von den Zweigen lösen. Die Petersilienwurzelwürfel in einer heißen Pfanne knusprig braten. Die Rosmarinnadeln kurz mitbraten. Die Birne schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Kurz mit den Petersilienwurzeln mitschwenken. Steinpilze putzen und in hauchdünne Scheiben schneiden.

4 Teller mit Olivenöl beträufeln und die Steinpilze darauf verteilen. Aus Zitronensaft, Balsamico und 4 EL Olivenöl und etwas Fleur de Sel eine Marinade schlagen und die Steinpilze damit einstreichen. Mit Parmesanpänen bestreuen. Hanfsamen in etwas Butter anrösten und mit 1 EL gehacktem Kerbel vermischen.

Den Hirsch aus dem Rohr holen und in einer Pfanne mit reichlich geschäumter Butter kurz durchziehen. Die Pfifferlinge und die in Scheiben geschnittenen schwarzen Nüsse kurz mitschwenken.

HIRSCHKRONE

MIT SCHWARZEN NÜSSEN,
BIRNEN UND PILZEN



Zubereitung:

Den Hirsch in Kotlettes schneiden und in den Hanfsamen wälzen, auf dem Steinpilzcarpaccio anrichten. Die Petersilienwurzel-Birnenwürfel auf den Steinpilzen verteilen. Die Pfifferlinge und die schwarzen Nüsse über das Hirschkarree geben und mit der Holundersauce vollenden.

Genusstipp:

In unserer Fleischabteilung bieten wir ihnen eine Vielfalt an heimischen Wild-Spezialitäten. Edle Fleischteile von Reh Hirsch, Wildschwein, Wildhase und natürlich auch Wild- Geflügel. Passende Gewürze, sowie edle Essige, Öle und Salze finden sie in unseren Spezialitätenregalen.