

Hirschmedaillons unter der Nusskruste auf gebratenem Kürbiscarpaccio und kleinem Preiselbeer- Topfenknödel

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

8 Hirschrückenmedaillons
(je 90 g)
Butterschmalz zum Braten
Salz
Pfeffer

Für die Nusskruste

20g Walnusskerne
20g Haselnusskerne
20g Mandeln
20 g Pistazienkerne
100 g Toastbrotbrösel
(ohne Rinde)
60g weiche Butter
2 Eigelbe
2 Wacholderbeeren
Salz, Pfeffer

Für das Kürbiscarpaccio

1 Hokkaidokürbis
1 EL Honig
2 Thymianzweige
Butterschmalz zum Braten
Salz Pfeffer

Für die Preiselbeer- Topfenknödel

200g abgetropfter Topfen
1 Ei, 1 Eigelb
80g Toastbrotbrösel (ohne Rinde)
2,5 EL weiche Butter
8 TL Preiselbeerkonfitüre
Salz, Pfeffer
Kochsud
20 g Salz
1l Milch, 2l Wasser

Zubereitung:

Hirschmedaillons

1. Für die Nusskruste, die Nüsse grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett anrösten und erkalten lassen. Die Butter mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Die Wacholderbeeren fein hacken und mit den Nüssen, Eigelb, Toastbrotbrösel unter die Butter rühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken, in Pergament zu einer Rolle formen und anschließend im Kühlschrank kaltstellen.
2. Den Backofen auf Grillstufe vorheizen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Medaillons darin von beiden Seiten kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen mit Salz und Pfeffer würzen und jedes Medaillon mit einer ca. 1cm dicken Scheibe Nusskruste belegen.
3. Die Hirschmedaillons unter dem Grill 5 Minuten gratinieren.

Kürbiscarpaccio

1. Den Kürbis schälen, Halbieren das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden (am besten auf einer Brotschneide- Aufschnittmaschine). Den Thymian von den Zweigen reiben.
2. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Kürbis auf beiden Seiten goldbraun anbraten, den Honig und den Thymian in die Pfanne geben und den Kürbis leicht glasieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Preiselbeer- Topfenknödel

1. Die Butter mit einem Handrührgerät schaumig schlagen, das Ei und das Eigelb einrühren. Den Topfen und die Toastbrotbrösel hinzufügen und alles zu einer glatten Masse verarbeiten mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Teig in 8 gleichgroße Stücke teilen, mit je einem Teelöffel Preiselbeerkonfitüre füllen und zu Knödeln formen.
3. Für den Kochsud, die Milch und das Wasser mit dem Salz aufkochen lassen. Die Knödel ca. 10 Minuten im Sud ziehen lassen.

Zum Anrichten die Knödel aus dem Sud nehmen und mit dem Carpaccio auf dem Teller anrichten, die Medaillons auf das Carpaccio setzen und mit Wildjus servieren.



Viel Freude beim Nachmachen und Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr

Terrassenhof-Team!

★ ★ ★ ★
TERRASSENHOF

ERHOLEN AM TEGERNSEE