

# Hirsch-Medaillons mit Maronen-Kruste, Soße, Wurzel-Püree

**Für zwei Personen**

**Für die Hirschmedaillons:**

4 Hirschrückenmedaillons à 70 g     $\frac{1}{2}$  EL Butterschmalz    Salz

Pfeffer

**Für die Maronenkruste:**

50 g Maronen

1 Schalotte

2 Zweige Majoran

1 EL Semmelbrösel

2 EL Butter

Salz

Pfeffer

**Für das Püree:**

150 g Kartoffeln

400 g Petersilienwurzel

29 g Butter

100 ml Sahne

25 ml Milch

1 Muskatnuss

Salz

**Für die Portweinsauce:**

50 ml Portwein

1 Schalotte

200 ml Wildfond

1 TL Stärke

Salz

Pfeffer

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Petersilienwurzelpüree die Petersilienwurzel schälen und von den Enden befreien, die Kartoffeln ebenfalls schälen und Petersilienwurzeln und Kartoffeln würfeln. In kochendem Salzwasser 20 Minuten garen. Durch ein Sieb abgießen und dabei 100 ml Wasser auffangen. Die gar gekochten Kartoffeln und Petersilienwurzeln durch die Kartoffelpresse drücken.

Milch, Sahne und Butter in einem Topf erwärmen, mit Salz und Muskat würzen. Milchmischung nach und nach unter die Kartoffel-Petersilienwurzelmischung heben, bis das Püree cremig ist.

Für die Maronenkruste die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Maronen grob hacken. Majoranblättchen von den Stielen zupfen und hacken. Schalotte in heißer Butter glasig dünsten. Maronen dazugeben und ca. 3 Minuten anbraten. Majoran und Semmelbrösel unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseite stellen.

Die Hirschrückenmedaillons von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Butterschmalz von jeder Seite kräftig anbraten. Medaillons auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen. Pfanne mit dem Fett beiseite stellen. Die Maronenkruste auf den Medaillons verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. zehn Minuten garen.

Für die Sauce die Schalotte fein würfeln und im heißen Bratfett der Hirschmedaillons glasig dünsten. Portwein zugeben und Einkochen lassen. Wildfond nach und nach zugießen und kräftig Einkochen lassen. Durch ein Sieb passieren. Stärke mit ein wenig Wasser glatt rühren und die Sauce damit abbinden.

Die Hirschmedaillons mit der Maronenkruste auf Tellern anrichten, mit Portweinsauce und Petersilienwurzelpüree servieren.

Sabine Hitzler am 25. November 2015