

Hirsch-Medaillons, Granatapfel-Soße, Kürbis-Püree, Salat

Für zwei Personen

Für das Hirschmedaillon:

2 Hirschmedaillons à 200 g	4 Wacholderbeeren	4 Pimentkörner
6 Pfefferkörner	1 EL Sonnenblumenöl	2 EL Butter
Salz	1 Prise rote Pfefferkörner	

Für die Sauce:

1 Granatapfel	200 ml Wildfond	100 ml Rotwein
1 Zweig Rosmarin		

Für das Kürbis-Püree:

400 g Hokkaido-Kürbis	$\frac{1}{2}$ Knollensellerie	250 ml Gemüsefond
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	50 g Butter	50 ml Sahne
1 Muskatnuss	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Endiviensalat:

1 kleiner Endiviensalat	$\frac{1}{2}$ Orange	2 EL Granatapfel-Saft
2 EL Rotwein-Essig	2 EL Honig	1 TL scharfer Senf
6 EL Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für das Hirschmedaillon:

Die Wacholderbeeren, Pimentkörner und Pfefferkörner in einem Mörser grob zerstoßen. Die Medaillons salzen und mit Gewürzen einreiben.

Anschließend in einer Pfanne mit Butter und dem Öl rosa anbraten und ein paar Minuten im Backofen warm stellen. Rote Pfefferkörner am Ende über das Fleisch geben.

Für die Sauce:

Den Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. Den Bratensatz des Fleisches mit dem Wildfond und Rotwein aufkochen. Granatapfelkerne und Rosmarinzweig dazugeben. Sauce reduzieren lassen.

Für das Kürbis-Püree:

Kürbis halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend in kleine Würfel schneiden. Sellerie abbrausen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Sellerie und Kürbis in einem Topf mit Gemüsefond weichkochen, anschließend pürieren und Salz, Pfeffer, Zucker, Butter, Sahne und Abrieb einer Muskatnuss darunter mischen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Am Ende dazugeben.

Für den Endiviensalat:

Endiviensalat waschen, trocken schleudern und in kleine Stücke schneiden. Für die Marinade den Granatapfel-Saft, Honig, Senf, Rotwein-Essig, Salz, Pfeffer und Sonnenblumenöl vermengen. Orange filetieren, in kleine Streifen schneiden und unter den Salat mischen; evtl. ein paar Granatapfelkerne darüber streuen.

Hirschmedaillons mit Granatapfel-Sauce, Kürbis-Püree und Endiviensalat mit Orangen auf Tellern anrichten und servieren.

Uschi Malzburg am 28. November 2017