

Hirsch-Medaillons mit Preiselbeer-Butter und Speck-Chips

Für zwei Personen

Für die Hirschmedaillons:

2 Hirschmedaillons à 200 g	10 g Wacholderbeeren	3 Zweige Thymian
200 ml Rotwein	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Preiselbeer-Butter:

70 g Butter	3-4 EL Preiselbeeren	Salz, Pfeffer
-------------	----------------------	---------------

Für die Speckchips:

8 Scheiben Bauchspeck	2 EL Butter
-----------------------	-------------

Für die Apfel-Honigspalten:

2 Äpfel	2-3 EL Honig	3 Zweige Thymian
---------	--------------	------------------

Für die Steckrüben-Pommes:

700 g Steckrüben	20 g Parmesan	1 EL Pflanzenöl
1 TL Knoblauch Granulat	1 TL Paprikapulver	1 TL Zwiebel Granulat

Für die Garnitur:

20 g getr. Cranberrys	4 Apfelchips	4 Zweige gem. Kräuter
Salzflocken		

Für die Hirschmedaillons: Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen und ein Backblech mit Folie auslegen und leicht einfetten. Wacholderbeeren in einem Mörser anstoßen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Hirschmedaillons etwas anklopfen und mit Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren, Thymian sowie Olivenöl marinieren. Bratpfanne heiß werden lassen und die Medaillons in etwas Olivenöl ca. 2 Minuten pro Seite bei starker Hitze anbraten. Hirschmedaillons aus der Pfanne nehmen und etwas ruhen lassen. Mit Rotwein die Restaromen die sich in der Bratpfanne gebildet haben löschen und einkochen lassen.

Für die Preiselbeer-Butter: Nun die Butter und die Preiselbeeren in die Pfanne zufügen und etwas köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Speckchips: Speckscheiben in einer Pfanne mit etwas Butter beidseitig anbraten. Speck anschließend auf Küchenpapier trockentupfen und diese nochmals im Ofen bei 200 Grad Umluft ca. 4 Minuten weitergaren lassen damit sie schön knusprig werden.

Für die Apfel-Honigspalten: Äpfel waschen, vierteln und Gehäuse entfernen. Die gewonnenen Apfelspalten dann in ca. $\frac{1}{2}$ cm dicke zu Scheiben schneiden. Eine beschichtete Pfanne erhitzen, Honig begeben und etwas erwärmen. Apfelscheiben darin etwas anbraten lassen. Mit frischem Thymian verfeinern.

Für die Steckrüben-Pommes: Steckrüben schälen und in kleine Stifte schneiden. In eine große Schüssel geben, mit Pflanzenöl beträufeln und vermischen. Parmesan, Knoblauch Granulat, Paprika und Zwiebelgranulat in einen großen Gefrierbeutel geben und schütteln. Dann die eingeölten Steckrübenpommes dazugeben und nochmals gut schütteln, bis die Pommes gut gewürzt sind. Auf dem vorbereiteten Backblech ausbreiten. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen, bis sie außen knusprig und innen weich sind.

Für die Garnitur: Hirschmedaillons auf dem Teller platzieren und mit Salzflocken bestreuen. Speckchips zufügen. Pommes und Apfelmhonigspalten nach Geschmack auf dem Teller beifügen und nun das Wildgericht mit Apfelchips, getrocknete Cranberries sowie frische Kräutern dekorieren.

Melanie Vittur am 16. Januar 2019