

Roh mariniertes Damwild mit süß-sauren Pilzen

Für vier Personen

Für das Damwild-Tatar:

400 g Damwildrücken, ausgelöst 1EL Butter 5 Wacholderbeeren

1 Zitrone 80 g Macadamia-Nüsse

Für die süß-sauren Pilze:

15 braune Champignons 1 TL brauner Zucker 1 EL sämiger Aceto Balsamico

2 Zweige Thymian 1 EL Macadamia-Öl 0,1 l Brühe

0,1 l Olivenöl Salz, Pfeffer 1 grüner Apfel

2 EL Crème-fraîche 1 TL Brotgewürz

Den Damwildrücken in feine Würfel schneiden.

Die Butter in einer kleinen Pfanne mit den angedrückten Wacholderbeeren und etwas Zitronenschale einmal kräftig aufschäumen lassen, zur Seite ziehen, etwas abkühlen lassen und lauwarm unter die vorbereiteten Damwildwürfel mischen.

Die Macadamia-Nüsse in einer Auflaufform im Backofen bei 160 Grad Umluft ca. 12 Minuten hellbraun rösten.

Für die süß-sauren Pilze:

Die Champignons putzen, schneiden und vierteln, ohne Fett in eine Pfanne geben, erhitzen und von allen Seiten rösten. Anschließend den braunen Zucker, etwas Olivenöl, sowie die Thymianzweige hinzugeben, rasch durchschwenken, sofort in eine kleine Schüssel umfüllen und mit Salz, Pfeffer sowie etwas Balsamico abschmecken und mit Olivenöl und einem Schuss Macadamia-Öl (und ggf. etwas Brühe) marinieren.

Den Apfel in Würfel schneiden und unter das Tatar mischen.

Die Crème fraîche mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb, Brotgewürz anrühren und abschmecken.

Das Tatar auf einem Teller anrichten und mit den Champignons und der Crème fraîche garnieren.

Die Macadamia-Nüsse mit einer feinen Reibe darüberraaspeln.

Alexander Herrmann am 08. April 2017