

## Hirsch-Medaillons mit Meerrettich-Kartoffeln

### Für 2 Personen:

350 g Hirschrücken	Salz, Pfeffer	1 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ rote Paprikaschote	50 g weiße Zwiebel	50 g Zucchini
50 g passierte Tomaten	$2 \frac{1}{2}$ EL süße Chilisauce	$\frac{1}{2}$ TL geriebener Ingwer
1 EL weißer Balsamico-Essig	Salz	Pfeffer

### Kartoffeln:

300 g festk. Kartoffeln	Salz	50 g Sahne
3 TL Sahnemeerrettich Pfeffer	1 EL Preiselbeerkonfitüre	2 Msp. Wasabipaste

Den Backofen auf 90 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Hirschrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Olivenöl rundum scharf anbraten. Das Fleisch auf das Backofengitterrost legen, eine Fettpfanne darunter platzieren und im vorgeheizten Ofen 25 Minuten fertig garen. Pfanne beiseitestellen.

In der Zwischenzeit für das Gemüse die Paprikaschote entkernen, waschen und würfeln. Zwiebel schälen und würfeln. Zucchini putzen, waschen und ebenfalls in Würfel schneiden.

Für die Meerrettichkartoffeln die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser gar kochen. Sahne, Sahnemeerrettich, Preiselbeerkonfitüre und Wasabipaste mit etwas Salz und Pfeffer in einem Topf aufkochen. Kartoffelwürfel abgießen, zur Meerrettichsauce geben und vermengen. Warmhalten.

Gemüsewürfel in der Fleischpfanne anbraten. Passierte Tomaten dazugeben und aufkochen. Chilisauce, Ingwer und Balsamico-Essig zugeben, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Hirschrücken aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden, mit süßsaurem Gemüse und Meerrettichkartoffeln auf zwei Tellern anrichten und servieren.

Christian Henze am 05. April 2019