

Paillard vom Hirsch-Kalb mit Steinpilzen, Rotkohl-Salat

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g Hirschkalbsrücken Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Pilze:

300 g Steinpilze 2 Schalotten $\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
20 g Butter

Für den Rotkohl-Salat:

200 g Rotkohl 2 EL Hagebuttenmark Balsamico-Essig
Olivenöl Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

4 Scheiben Sauerteigbrot Wildkräuter Öl

Für das Fleisch:

Den Hirschkalbsrücken waschen, trockentupfen, in feine Scheiben schneiden und zwischen einem Gefrierbeutel dünn plattieren. Dann in einer erhitzten Pfanne von jeder Seite kräftig in Öl anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Pilze:

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Steinpilze putzen, schneiden und in einer Pfanne gleichmäßig anbraten. Schalotten abziehen, in Würfel schneiden, separat in Butter garschwitzen und hinterher mit etwas Schnittlauch zu den Pilzen geben.

Für den Rotkohl-Salat:

Rotkohl putzen und mit einer Küchenreibe in feine Streifen hobeln.

Rotkohl-Streifen mit Essig, Olivenöl, Hagebuttenmark, Salz und Pfeffer marinieren und leicht kneten.

Für die Garnitur:

Aus den Brotscheiben mit Öl Chips herstellen.

Wildkräuter waschen und trockenschleudern.

Das Gericht mit Chips und Wildkräutern garniert auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 25. September 2020