

Neuseeland-Hirschmedaillons mit Kräuterkruste auf Gewürzkürbis

Zutaten für 4 Personen:

Hirschmedaillons:

600 g Hirschrücken
30 g Butterschmalz
100 g Rucola,
30 ml Olivenöl
1 EL Blütenhonig
Kräuter der Provence für Hirschfleisch aus
Neuseeland
Salz und Pfeffer aus der Gewürzmühle

Gewürzkürbis:

1 Hokkaido-Kürbis (etwa 700 g)
50 g brauner Zucker
1 TL Korianderkörner
4 Sternanis
8 Nelken
50 ml weißer Balsamico-Essig
300 ml Weißwein

Zubereitung

1. Den Kürbis halbieren, schälen, entkernen und in mundgerechte Würfel schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren. Koriander, Sternanis und Nelken mit Balsamico und Weißwein ablöschen. Den Sud 5 Minuten einkochen lassen.
2. Den Kürbis in den Gewürzsud geben und darin nicht zu weich garen. Anschließend etwa 30 Minuten ziehen lassen.
3. Hirschfleisch in 8 Medaillons schneiden, salzen und pfeffern. Kräuter der Provence mit dem Honig mischen. Die Medaillons mit dem Kräuterhonig überziehen. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Medaillons von beiden Seiten kurz anbraten, herausnehmen. Medaillons im vorgeheizten Backofen bei 100 Grad 8-10 Minuten auf dem Rost weitergaren. Die Hirschmedaillons in Alufolie wickeln und im ausgeschalteten Ofen warm halten.
4. Den Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren und den Rucola mit 2 EL der Gewürzmischung marinieren.

Serviertipp:

Den Kürbis in die Tellermitte platzieren, dass ihr verführerisches Gelb einen dekorativen Gemüsespiegel bildet. Darauf kommen die Hirschmedaillons Scheibe für Scheibe hintereinander gelegt, mit Sternanis und dem dunkelgrünen Rucola dekorativ garnieren, servieren und genießen.

Tipp:

Fleisch nach dem Braten immer eine Ruhezeit geben, so kann es saftig durchziehen.

Pressekontakt:

modem conclusa public relations gmbh, Maike Schäfer • Jutastr. 5 • 80636 München
Tel.: 089 746308 -37 • Fax: 089 18979198 • E-Mail: schaefer@modemconclusa.de
www.neuseelandhirsch.de / www.modemconclusa.de