

## Neuseeland-Hirschfilet auf Dattelpesto-Linguine und Radicchio

Zutaten für 4 Personen:

800 g Neuseeländisches Hirschfilet	1 Knoblauchzehe
500 g Linguine	6 Datteln
125 ml Gemüsefond	1 kleiner Radicchio
etwas edelsüßen Paprika	5 EL Olivenöl
½ TL Kreuzkümmel	1 EL geriebener frischer Parmesan
2 EL gehackte glatte Petersilie	frisch gemahlener Pfeffer
60 g Pinienkerne	Salz
1 EL frisch gehackter Oregano	

### Zubereitung

1. Nudeln nach Anweisung in Salzwasser kochen.
2. Geschälter Knoblauch und Pinienkerne fein hacken. Mit dem Fond, 3 EL Öl, Parmesan, Oregano und Petersilie verrühren. Datteln entkernen und grob hacken und unter das Pesto heben. Mit Kreuzkümmel und Paprika abschmecken.
3. Radicchio vierteln und vom Strunk befreien. Blätter in Streifen schneiden.
4. Hirschfilet abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im restlichen Öl rundum anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Backofen bei 80°C eine Stunde 45 Min. garen.

### Serviertipp:

Nudeln mit Radicchio und Pesto vermengen. Hirschfilet in Scheiben schneiden und auf der Linguine anrichten.

### Pressekontakt:

modem conclusa public relations gmbh, Maike Schäfer • Juttastr. 5 • 80636 München  
Tel.: 089 746308 -37 • Fax: 089 18979198 • E-Mail: [schaefer@modemconclusa.de](mailto:schaefer@modemconclusa.de)  
[www.neuseelandhirsch.de](http://www.neuseelandhirsch.de) / [www.modemconclusa.de](http://www.modemconclusa.de)