

Eingelegtes Dammhirsch Roastbeef

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, stimmig, gut vorzubereiten, passt zu Vielem

Zutaten

- 400 g parierter, bratfertiger Dammhirschrücken
- Für die Marinade:
 - ½ Tl grob gemahlener schwarzer Pfeffer
 - ½ kleine Chilischote, gehackt
 - 5 - 6 Wacholderbeeren, gedrückt, gehackt
 - 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
 - ½ Tl frischer Rosmarin, gehackt
 - 1 Tl Thymian, gehackt
 - 4 El Nussöl
- Für die Salate:
 - 350 g frische, geputzte Pfifferlinge
 - 1 Handvoll Frisée Blätter, geputzt
 - 2 kleine Schalotte, gewürfelt
 - 2 El gehackte Petersilie
 - 3 El Balsamico
 - 2 El Walnussöl
 - Zucker Salz, Pfeffer, 1 Prise
- Für den Senfschaum:
 - 2 El Meaux Senf (Geht auch mit Anderem)
 - 1 El gute Mayonnaise
 - 2 El Nussöl
 - 3 El Sahne
 - 1 Spritzer Balsamico
 - Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Das Dammhirsch Roastbeef :

Schritt2

Die Marinadenzutaten verrühren und mit dem Dammhirsch Roastbeef in einer Plastiktüte verschlossen, über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Schritt3

Heraus nehmen, in heißem Öl von allen Seiten in einer Stiepfanne anbraten, Farbe nehmen lassen. Bei 120 ° C ca. 12 - 13 min. im vorgeheizten Backofen weiter braten. Prüfen, rosa halten, auskühlen lassen.

Schritt4

Der Pfifferlingssalat:

Schritt5

Die Pilze putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinem Bürste oder Küchenkrepp säubern, ev. auf gleiche Größe schneiden.

Schritt6

In zwei Chargen, nach und nach in Walnussöl anbraten, die Schalotten dazu geben, 1 - 2 min. weiter braten.

Schritt7

Zunächst heraus nehmen und die Pfanne mit 2 El Wasser und Balsamico ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker abschmecken. Die Pilze und die gehackte Petersilie wieder dazu geben, 1 - 2 min köcheln lassen. Danach durchziehen, marinieren, auskühlen

Schritt8

Der Senfschau:

Schritt9

Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, Sahne und Balsamico mit dem Zauberstab kurz aufschäumen, „schmackig“ abschmecken.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Nunmehr einen dekorativen Vorspeiseteller mit dem Senfschaum „auspiegeln“. Rund herum die dünn aufgeschnittenen angemachten Dammhirsch - Scheiben legen. Etwas frisch gemahlenden Pfeffer darüber reiben

Schritt12

Einige angemachte Frisèe Salat in die Mitte setzen und die Pfifferlinge verteilen.

Schritt13

Dazu reiche ich ein krosses Nussbrot.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** frisee, pfifferlinge, roastbeef, salat, senfschaum

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eingelegtes-dammhirsch-roastbeef/>