

# Hirschrückenmedaillons mit Walnuss - Steinpilzkruste

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Edel und jahreszeitlich „stimmig“, trotzdem schnell gemacht.

## Zutaten

- 800 g parierter Hirschrücken in Medaillons à 50 - 60 g geschnitten
- 150 g frische Steinpilze in kleinem Würfeln
- 2 - 3 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 30 - 40 g gewürfelter, magerer Speck
- 40 g gehackte Walnüsse
- 1 kleiner Kopf Wirsing, ca. 800 g, geputzt, in Streifen
- 1 - 2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde, gerieben
- 2 El gehackte Petersilie
- 1/4 l Wildfond
- (Selber aus den Knochen und Parüren gezogen oder als Convenience Produkt)
- 1/2 Becher Sahne
- 1/2 Becher Crème fraîche
- 1 El grüner, eingelegten Pfeffer
- Etwas Öl
- Etwas Butter
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Walnuss - Steinpilzkruste:

### Schritt2

Die Steinpilze putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern;

in kleine Würfel schneiden.

### **Schritt3**

Die Walnüsse in wenig Öl kurz anrösten, danach klein hacken.

### **Schritt4**

1 gewürfelte Zwiebel in etwas Butter glasig anschwitzen und die vorbereiteten Steinpilze dazu geben. 2 - 3 min. zusammen angehen lassen, schmoren. Etwas salzen und frisch gemahlene Pfeffer darüber geben und das geriebene Weißbrot, die Walnüsse und die gehackte Petersilie dazu geben.

### **Schritt5**

Die Hirschmedaillons:

### **Schritt6**

Gerne lege ich die Medaillons am Vortag in Rotwein, Cognac, etwas Öl und Wildgewürzen ein und lasse sie mit Küchenfolie abgedeckt über Nacht marinieren.

### **Schritt7**

Heraus nehmen, trocken tupfen, würzen und in einer Stielpfanne mit heißem Öl und Butter von beiden Seiten 2 - 3 min. anbraten; Farbe nehmen lassen.

### **Schritt8**

Heraus nehmen und üppig mit der Auflage belegen, etwas fest drücken. Für 2 - 3 min. unter den Heizschlangen Ihres Backofens überkrusten; vor dem Servieren noch 1 - 2 min „ausruhen“ lassen.

### **Schritt9**

Die Soße:

### **Schritt10**

Die Pfanne mit dem Einlegefond und dem Wildfond ablöschen (Um auch den Bratensatz mit in die Soße zu bekommen)

### **Schritt11**

Alles mit Sahne und Crème fraiche verkochen, auf die erforderliche Menge reduzieren. Die grünen Pfefferkörner und etwas Pfeffersud nach eigenem Geschmack dazu geben, nachschmecken, ev. mit kalter Butter aufmontieren

### **Schritt12**

Der Rahmwirsing:

### **Schritt13**

Den Speckzunächst in etwas Butter in einem ausreichend großen Topf anbraten und die Zwiebeln dazu geben. Den Wirsing dazu geben, salzen und pfeffern.

#### **Schritt14**

1/2 Tl Kümmel mit etwas Wasser in der Mikrowelle 4 - 5 min. ausziehen lassen und durch einen Kaffee Filter passieren.

#### **Schritt15**

Mit der Sahne in den Ansatz geben, alles ca. 6 - 8 min. zusammen dünsten, kurz halten, nachschmecken.

#### **Schritt16**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt17**

3 Stück Hirschmedaillons pro Person mit dem kurz gehaltenem Rahmwirsing anrichten, die Pfeffersoße angießen.

#### **Schritt18**

Gern reiche ich dazu kleine Kartoffelplätzchen mit Schnittlauch, Speck und Zwiebeln, aber auch Reibekuchen, Kroketten oder Teigwaren.

**Rezeptart:** Hirsch, Wild **Tags:** edel, jagdzeit, rahmwirsing, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hirschrueckenmedaillons-mit-walnuss-steinpilzkruste/>