



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/>