

Hirschkalbsmedallions mit Steinpilzsoße, zweierlei Petersilienwurzel und nussigem Grünkerngrieß



[caption id="attachment_11559" align="aligncenter" width="850" caption="Kräftige Aromen aus der



Wildküche..."]

[/caption]

Gerichte mit kräftigen Aromen passen zur Jahreszeit. Deshalb haben wir ein feines Wildgericht gewählt. Dazu Wurzelgemüse und nussiger Grünkern.

Hier die Rezeptur für "Hirschkalbsmedallions mit Steinpilzsoße, zweierlei Petersilienwurzel und nussigem Grünkerngrieß":

Zutaten

Zutaten für 4 Personen

- 12 Hirschkalbsmedaillons à 50-60 g (von der Lende)
- Salz
- Pfefferkörner, frisch geschrotet

- Etwas Walnussöl zum Anbraten
- 15 g Butter

Zudem

- 4 EL getrocknete Steinpilze
- 400 ml Wildkraft- oder Pilzbrühe
- 100 ml Rotwein
- 1 gestrichenen TL Stärke
- 20 g Butterwürfel, kalt

Petersilienwurzel Beilagen

- 600 g Petersilienwurzel (und wenn es gibt ein paar kleine Wurzeln mit Grün)
- 100 g Apfel oder Birne (geschält und entkernt). Damit es weiß bleibt, mit wenig Honig einreiben.
- 150 ml Sahne (oder Creme fraiche oder Schmand oder fettarme Milch)
- 20 g Butter
- Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuss
- Wenig Honig zum Einreiben der Äpfel

Nussiger Grünkern

- 100 g Grünkernschrot
- 250 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Haselnüsse, grob gemahlen
- (Sellerie)salz und Pfeffer
- Wer hat: Etwas Steinpilzpulver
- 1 TL Walnussöl
- Wer möchte: etwas fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch

Zubereitung

1. Die **Medaillons** sparsam salzen und sogleich in einer heißen Pfanne mit wenig Öl beidseitig goldbraun braten. Das dauert pro Seite 2 Minuten.
2. Dann die Medaillons mit etwas Pfeffer bestreuen und auf einen Teller setzen.
3. Im Ofen bei 80°C (Ober- und Unterhitze) 10-15 Minuten nachgaren.

1. Für die **Soße** den Bratensatz in der Pfanne mit Stärke bepudern. Kurz rühren dann mit Rotwein ablöschen.
2. Den Rotwein etwas dickflüssig einkochen. Dann mit der Brühe aufgießen. Die getrockneten Steinpilze zugeben und alles auf ein Drittel einkochen, so dass eine sämige Soße entsteht. Vor dem Servieren die kalte Butter einrühren. Nicht mehr kochen!

1. Für die **Petersilienwurzelbeilagen** zuerst die Wurzeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden (Besonders dekorativ sind kleine Wurzeln. Davon können ein paar extra gegart werden).
2. Die Wurzeln im Dampf 5-6 Minuten bissfest garen (oder mit wenig gesalzenem Wasser dünsten).
3. Die **Hälfte der Wurzeln** heraus nehmen und in Butter warm schwenken. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

1. Den **Rest der Wurzeln** mit geriebenen Apfel oder Birne, Sahne oder Milch, Butter und Salz, Pfeffer und Muskatnuss in einem Topf geben. Alles 5 Minuten weich kochen. Dann mit dem Pürierstab fein pürieren. Gegebenenfalls durch ein feinmaschiges Sieb streichen. Nochmals abschmecken und warm stellen. Falls das Püree zu fest erscheint mit Milch oder Brühe verdünnen.

1. Den **Grünkernschrot** mit der Brühe 3 Minuten aufkochen und beiseite stellen. Dabei Deckel aufsetzen und 20 Minuten ziehen lassen.
2. Dann mit Salz, Pfeffer, Steinpilzpulver, gemahlene Nüssen und Walnussöl abschmecken.

Zum **Servieren** fein geschnittene Kräuter zum Grünkernschrot geben und in einer Pfanne erwärmen. Mit einer Gabel auflockern und mit dem Petersilienpüree, den Petersilienwurzeln und den Medaillons anrichten. Zum Schluss das Fleisch mit etwas Soße beträufeln.

Tipp: Dazu schmecken eingemachte Wildpreisselbeeren.