



Rezept für 8 Personen

Hirschmedaillons & Nusskruste & Sellerie-Kartoffel-Creme

8 Hirschmedaillions	Fleisch mit Salz würzen und auf der Grillplatte anbraten,
1 Zweig Rosmarin	danach mit Pfeffer würzen.
3 Wacholderbeeren	Rosmarin fein hacken, Wacholderbeeren mörsen und mit Butter,
150 g. Butter	Haselnüssen und Semmelbrösel verrühren und mit Salz & Pfeffer würzen.
50 g. geh. Haselnüsse	Die Nusspaste auf das Fleisch geben und im Backofen
50 g. gem. Haselnüsse	Grill, 200°C, 5-7 Minuten grillieren. Kurz ruhen lassen.
50 g. Semmelbrösel	
Salz & Pfeffer	
1 Sellerie	Sellerie schälen, in Stücke schneiden und mit der Sahne, Butter, Muskat,
6 Kartoffeln	Salz & Pfeffer mischen und weich kochen, danach pürieren.
250 ml. Sahne	Kartoffeln schälen in Wasser gar kochen, Zerstampfen und unter die
50 g. Butter	Sellerie-Creme rühren.
Muskat	
Salz & Pfeffer	
500 g. Pilze	Pilze putzen, halbieren und in Butterschmalz anbraten.
1 Zwiebel	Zwiebel pellen, klein schneiden und in Butterschmalz anbraten.
1 Bd. Schnittlauch	Beides mischen und mit etwas Sahne ablöschen mit Salz & Pfeffer würzen.
Butterschmalz	Schnittlauch klein schneiden und unterheben.
Sahne	
Salz & Pfeffer	
800 g. Bohnen	Bohnen putzen, waschen, Spitzen abschneiden und im gelochten Gareinsatz
16 Sch. Bacon	im Dampfgarer
2 El. Butter	bei 100°C, 12 Minuten garen.
Salz & Pfeffer	Kleines Bündchen Bohnen in einer Scheibe Bacon einwickeln und auf ein
	Backblech legen, mit Salz & Pfeffer würzen und Butterflöckchen drauf geben.
	Im Backofen
	Umluftgrillen, 175°C, 7-10 Minuten braten.