



Rezept für 8 Personen

Hirschmedaillons & Nusskruste & Sellerie-Kartoffel-Creme

8 Hirschmedaillons

1 Zweig Rosmarin

3 Wacholderbeeren

150 g. Butter

50 g. geh. Haselnüsse

50 g. gem. Haselnüsse

50 g. Semmelbrösel

Salz & Pfeffer

Fleisch mit Salz würzen und auf der Grillplatte anbraten, danach mit Pfeffer würzen.

Rosmarin fein hacken, Wacholderbeeren mörsen und mit Butter, Haselnüssen und Semmelbrösel verrühren und mit Salz & Pfeffer würzen. Die Nusspaste auf das Fleisch geben und im Backofen Grill, 200°C, 5-7 Minuten grillieren. Kurz ruhen lassen.

1 Sellerie

6 Kartoffeln

250 ml. Sahne

50 g. Butter

Muskat

Salz & Pfeffer

Sellerie schälen, in Stücke schneiden und mit der Sahne, Butter, Muskat, Salz & Pfeffer mischen und weich kochen, danach pürieren.

Kartoffeln schälen in Wasser gar kochen, Zerstampfen und unter die Sellerie-Creme rühren.

500 g. Pilze

1 Zwiebel

1 Bd. Schnittlauch

Butterschmalz

Sahne

Salz & Pfeffer

Pilze putzen, halbieren und in Butterschmalz anbraten.

Zwiebel pellen, klein schneiden und in Butterschmalz anbraten.

Beides mischen und mit etwas Sahne ablöschen mit Salz & Pfeffer würzen.

Schnittlauch klein scheiden und unterheben.

800 g. Bohnen

16 Sch. Bacon

2 El. Butter

Salz & Pfeffer

Bohnen putzen, waschen, Spitzen abschneiden und im gelochten Gareinsatz im Dampfgarer

bei 100°C, 12 Minuten garen.

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.