

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Faschierte Hirsch-Laibchen mit Linsen-Zwetschken-Salat & orientalischen Rahmgurken

Koch: Florian Unseld

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Hirsch-Laibchen

- 350 g Hirschfaschiertes
- 150 g Schweinefaschiertes (Schopf oder Bauch, ca. 30 % Fett)
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ei
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 TL Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 TL Ras el Hanout
- 1 EL Kerbel oder Petersilie
- Butterschmalz oder Öl zum Braten

Für den Linsen-Zwetschken-Salat

- 200 g Belugalinsen oder Berglinsen
- 1 kleine Schalotte
- 150 g Kürbis
- 4-6 Zwetschken, entsteint

Quelle: ORF extra

- 2 EL Apfelessig oder Zwetschkenessig
- 3 EL Walnussöl oder Rapsöl
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Bund Kerbel

Für die orientalischen Rahmgurken

- 1 Salatgurke
- 200 g griechisches Joghurt
- ein Spritzer Essig (Apfel oder Hesperiden)
- 1 EL Mayonnaise
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Ras el Hanout
- Salz
- Kristallzucker
- etwas Zitronensaft
- fein gehackte Minze

Zubereitung

1. Für den lauwarmen Linsen-Zwetschken-Salat die Linsen in reichlich Salzwasser 20-25 Minuten bissfest garen. Anschließend abgießen und warmhalten.

2. Den würfelig geschnittenen Kürbis in einer Pfanne mit etwas Öl goldbraun anrösten, bis er weich und leicht karamellisiert ist. Die würfelig geschnittenen Zwetschken ebenfalls kurz in der Pfanne erwärmen, sodass sie leicht weich werden, aber ihre Form behalten.

3. Anschließend die warmen Linsen mit feingeschnittenen Schalotten, Kürbis und Zwetschken vermengen, mit Essig und Öl marinieren sowie mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Den grob gehackten Kerbel unterheben.

4. Für die orientalischen Rahmgurken die Salatgurke fein hobeln oder in dünne Scheiben schneiden. Das griechische Joghurt mit Essig, Mayonnaise, geriebenem Knoblauch und Ras el Hanout verrühren, mit Salz, Kristallzucker und etwas Zitronensaft sowie etwas fein gehackter Minze abschmecken und anschließend die Gurkenscheiben unterheben und kühlstellen.

5. Für die Hirsch-Laibchen das Hirsch- und Schweinefaschierte in einer Schüssel vermengen. Die feingeschnittene Schalotte, den gehackten Knoblauch, Ei, Semmelbrösel, Ras el Hanout, gehackten Kerbel oder Petersilie sowie Salz und frisch gemahlenen Pfeffer hinzufügen und alles sorgfältig zu einer gleichmäßigen Masse verkneten. Daraus kleine Laibchen formen.

6. Nun Butterschmalz oder Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hirsch-Laibchen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils etwa 4-5 Minuten goldbraun braten. Anschließend kurz ziehen lassen, sodass sie innen saftig bleiben.

7. Zum Schluss den lauwarmen Linsen-Zwetschken-Salat auf den Tellern anrichten und die Hirsch-Laibchen daraufsetzen. Die orientalischen Rahmgurken daneben platzieren und das Gericht nach Belieben mit frischem Kerbel und etwas gehackter Minze garnieren.