

Hirschrücken auf mariniertem Kürbis und karamellisierten Nüssen

Rezept für ca. 4 Personen von Christoph Krauli Held

Hirschrücken:

- 500 g Hirschrücken
- 2 EL Butterschmalz
- frisch gehackte Kräuter nach Wahl
- 2 Lorbeerblätter
- ½ Knolle Knoblauch
- 1 EL Senf
- 1 TL Kreuzkümmel
- 3 TL kalte Butter
- ½ TL Zucker
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 1 Buchen Holzscheit (10h in Wasser eingelegt)

Kürbis:

- halber mittelgroßer Hokkaidokürbis
- 1 unbehandelte Orange
- 1 Handvoll Blattspinat
- Essig und Kürbiskernöl
- 1 TL Sesam
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

Nüsse:

- 150 g Walnüsse
- 2 EL Butter
- 1 EL Zucker
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Hirschrücken säubern, von Sehnen befreien und ordentlich zuputzen. Anschließend mit allen Gewürzen und Senf einreiben und in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz ordentlich auf beiden Seiten anbraten. Das Buchholzscheit bei 120°C in den Ofen geben und darauf das Fleisch mit Knoblauch und Rosmarin für weitere 20 Minuten garen.

2. Kürbis mit einer Mandoline oder einer Hachel in hauchdünne Streifen schneiden und mit allen Gewürzen und dem Blattspinat vermischen. Das Ganze etwas rasten lassen und anschließend noch die Zeste einer unbehandelten Orange darüber reiben.

3. Die Butter und den Zucker ganz leicht karamellisieren und anschließend die Walnüsse leicht darin schwenken. ACHTUNG: Karamell verbrennt sehr schnell.

4. Hirschrücken in schöne Tranchen schneiden und mit gehackten Kräutern finalisieren, dann alles mit Liebe auf einem Teller anrichten.

TIPP: Dieses Herbstgericht wird natürlich mit einem Schilcher Sturm perfekt ergänzt.