

WEISSES SCHLOSS

Meeressterne GmbH

Hirschrückensfilet unter der Pistazienkruste mit Petersilienwurzelpüree und Birnenchutney

Hirschrückensfilet

8 Medaillons vom Hirschrücken à 80g (für 4 Personen)

Hirschmedaillons auf eine Kerntemperatur von 55 Grad garen und warmhalten.

Vor dem Servieren nach Geschmack würzen (Salz und Pfeffer reicht vollkommen, da die Pistazienkruste noch einiges an Geschmack liefert).

Vor dem Servieren mit der Pistazienkruste bestreichen und kurz unter den Grill stellen bis diese goldbraun und knusprig ist.

Vorsicht, möglichst nicht die Medaillons weiter garen ein bisschen Spielraum haben

Sie bei einer Kerntemperatur von 55 Grad aber noch.

Pistazienkruste

30g Pistazien, 1TL schwarze Pfefferkörner, 30g Semmelbrösel, 15ml Olivenöl, 75g weiche Butter, eine Messerspitze Muskatnuss, 3-4 Zweige Thymian, etwas Salz

Pistazienkerne rösten und hacken, Pfefferkörner grob Mörsern, Thymian vom Stiel zupfen.

Alles mit den restlichen Zutaten ordentlich mit den Händen (am besten mit Handschuhen) vermengen.

Petersilienwurzelpüree

150g Kartoffeln, 400g Petersilienwurzel, 100ml, Gemüsebrühe, 50ml Milch, 50ml Sahne, etwas Butter, Muskat, Salz und Pfeffer

Kartoffel und Petersilienwurzel in kleine Würfel schneiden und in der Brühe, Sahne und Milch weichkochen.

Übriggebliebene Kochflüssigkeit fast ganz abgießen (und anderweitig verwenden!) und mit der Zugabe von etwas Butter Salz, Pfeffer und Muskat zu einem Püree verarbeiten.

Tipp: Wer es besonders fein mag, kann das Püree noch durchs Sieb streichen und etwas Vanille hinzugeben.

Birnenchutney

1kg Birnen, 2EL Zitronensaft, 2 weiße Zwiebeln, 2EL Ingwer, 220g Zucker, 200ml weißen Balsamico, 1 Zimtstange, 1-2 TL Chiliflocken, Salz und Pfeffer

Birnen in grobe Würfel, die Zwiebeln in feine Streifen und den Ingwer in feine Würfel schneiden.

Zwiebeln glasig andünsten, Ingwer und Birnenwürfel hinzugeben und kurz mit dünsten. Chiliflocken und Zucker dazu geben.

Kurz den Zucker schmelzen lassen und mit dem Balsamico ablöschen und Zimtstange hinzugeben.

Auf niedriger Temperatur das Chutney kochen, bis die Birnen weich sind.

Zimtstange entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passt wunderbar saisonales Gemüse oder gebratene Pilze.
Guten Appetit !