

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. September 2021** ▪
Tagesmotto „Aus dem Wald“ mit Alexander Kumptner



Florian Möller

Hirschmedaillons mit Rahmpilzen, Kartoffelwürfeln und Pflücksalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Hirschmedaillons:
 500 g ausgelöster Hirschrücken
 1 Knolle Knoblauch
 1 Bund Rosmarin
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauchknolle halbieren. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Fleisch in Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl, Knoblauch und Rosmarin ringsherum für 2-3 Minuten scharf anbraten. In Alufolie wickeln und für ca. 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Für die Rahmpilze:
 300 g Waldpilze
 1 Frühlingszwiebel
 1 rote Zwiebel
 1 Zitrone
 400 ml Sahne
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein schneiden. Pilze putzen. Pilze und Zwiebel in einer Pfanne leicht anbraten. Zitrone halbieren, den Saft auspressen und Pilze mit Zitronensaft ablöschen. Dann Sahne angießen und kurz aufkochen lassen. Rühren bis Rahm entsteht. Frühlingszwiebel putzen, in Ringe schneiden und zu den Pilzen geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffelwürfel:
 2 große, festkochende Kartoffel
 Butterschmalz, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und in ca. 1x1 cm große Würfel schneiden. Ca. 10 Minuten in Butterschmalz anbraten bis sie außen knusprig und innen weich sind. Mit Salz würzen. Mit Küchenrolle kurz abtupfen.

Für die Garnitur:
 50 g roter-grüner Pflücksalat
 100 g Parmesan
 2 EL Balsamicoessig
 ½ Bund glatte Petersilie
 ½ Bund Basilikum
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat abbrausen und trockenwedeln. Petersilie und Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Parmesan hobeln. Salat mit Petersilie, Basilikum, Parmesan und Balsamicoessig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:
 1 EL Wildpreiselbeeren, aus dem Glas

Gericht mit Preiselbeeren garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.