

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. Januar 2019 ▪  
 "3 Zutaten – 1 Gericht" mit Mario Kotaska



**Melanie Vittur**

**Hirschmedaillons mit Preiselbeer-Butter, Speckchip, Steckerüben-Pommes und karamellisierten Apfelspalten**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Hirschmedaillons:**

2 Hirschmedaillons à 200 g  
 10 g Wacholderbeeren  
 3 Zweige Thymian  
 200 ml Rotwein  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen und ein Backblech mit Folie auslegen und leicht einfetten.

Wacholderbeeren in einem Mörser anstoßen. Thymian abrausen und trockenwedeln. Hirschmedaillons etwas anklopfen und mit Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren, Thymian sowie Olivenöl marinieren. Bratpfanne heiß werden lassen und die Medaillons in etwas Olivenöl ca. 2 Minuten pro Seite bei starker Hitze anbraten. Hirschmedaillons aus der Pfanne nehmen und etwas ruhen lassen. Mit Rotwein die Restaromen die sich in der Bratpfanne gebildet haben löschen und einkochen lassen.

**Für die Preiselbeer-Butter:**

70 g Butter  
 3-4 EL Preiselbeeren  
 Salz & Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Nun die Butter und die Preiselbeeren in die Pfanne zufügen und etwas köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

**Für die Speckchips:**

8 Scheiben geräucherter Bauchspeck  
 2 EL Butter

Speckscheiben in einer Pfanne mit etwas Butter beidseitig anbraten. Speck anschließend auf Küchenpapier trockentupfen und diese nochmals im Ofen bei 200 Grad Umluft ca. 4 Minuten weitergaren lassen damit sie schön knusprig werden.

**Für die Apfel-Honigspalten:**

2 Äpfel  
 2-3 EL Honig  
 3 Zweige Thymian

Äpfel waschen, vierteln und Gehäuse entfernen. Die gewonnenen Apfelspalten dann in ca. ½ cm dicke zu Scheiben schneiden. Eine beschichtete Pfanne erhitzen, Honig begeben und etwas erwärmen. Apfelscheiben darin etwas anbraten lassen. Mit frischem Thymian verfeinern.

**Für die Steckerüben-Pommes:**

700 g Steckerüben  
 20 g Parmesan  
 1 EL Pflanzenöl  
 1 TL Knoblauch Granulat  
 1 TL Paprikapulver  
 1 TL Zwiebel Granulat

Steckerüben schälen und in kleine Stifte schneiden. In eine große Schüssel geben, mit Pflanzenöl beträufeln und vermischen. Parmesan, Knoblauch Granulat, Paprika und Zwiebelgranulat in einen großen Gefrierbeutel geben und schütteln. Dann die eingeölten Steckerübenpommes dazugeben und nochmals gut schütteln, bis die Pommes gut gewürzt sind. Auf dem vorbereiteten Backblech ausbreiten. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen, bis sie außen knusprig und innen weich sind.

**Für die Garnitur:**

20 g getrocknete Cranberrys  
 4 Apfelchips  
 4 Zweige gemischte Kräuter  
 Salzflöcken

Hirschmedaillons auf dem Teller platzieren und mit Salzflöcken bestreuen. Speckchips zufügen. Pommes und Apfelhonigspalten nach Geschmack auf dem Teller beifügen und nun das Wildgericht mit Apfelchips, getrocknete Cranberrys sowie frische Kräutern dekorieren. Das Gericht servieren.