



## Hirsch-Medaillons, Wirsing, Beurre Blanc und feines Steckrübenpüree

### Zutaten für 8 Personen

1 kg	Hirschrücken	1/2 Bd	Schnittlauch
8	Maronen (im Vakuumbbeutel gegart)		
50 g	Pistazien	2	Zwiebeln
50 g	Walnüsse	1 EL	Zucker
2 Sch.	Toastbrot oder Panko-Mehl	200 ml	Weißwein (trocken)
50 g	Butter	100 g	Butter - kalt in würfeln
1/2 Bd	Petersilie		
2 EL	Senf - mittelscharf	1	kleine Steckrübe (ca. 600-800 g)
		150 g	Butter
1	Wirsingkohl	100 ml	Sahne
200 ml	Weißwein - halbtrocken	1	Zitrone - Saft und Abrieb.
20 g	Butter	1/2 TL	Ras el hanout
je 1 TL	Salz und Zucker zum Marinieren		

Salz und Schwarzer Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken.

### Zubereitung

#### Hirsch-Medaillons mit Nuss-Mantel

Das Fleisch rundherum salzen und auf ein Backblech legen. Bei 70 °C mit Dampfzugabe (stark) bis zu einer Kerntemperatur von 55 °C garen. Den Ofen auf 4d Heißluft 55 °C stellen und das Fleisch bis kurz vor dem Servieren warm halten.

Das Toastbrot in 1 cm Würfel schneiden. Die Petersilie mit Stängel fein schneiden.

Alles zusammen mit den Maronen, Walnüssen und Pistazien im Blitzhacker fein mahlen.

Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze (Stufe 6) aufschäumen und darin die Nuss-Mischung knusprig anrösten. Die Petersilie sollte noch die grüne Farbe behalten.

Kurz vor dem Servieren die Medaillons dünn mit dem Senf bestreichen und in der Nuss-Mischung wälzen bis ein gleichmäßiger Mantel entsteht.

#### Steckrübenpüree

Die Steckrübe halbieren, auf die Schnittfläche legen und mit einem Messer rundherum die Schale dünn abschneiden.

Die Steckrübe grob würfeln und in eine ofenfeste Schale geben. Salz zufügen und bei 100 °C 80 Minuten dämpfen.

Die Butter zusammen mit Ras el hanout in einem Topf bei mäßiger Hitze (Stufe 5) erhitzen, bis es eine goldbraune Farbe angenommen hat. Aufpassen, dass das Eiweiß am Topfboden nicht zu dunkel wird.

Wenn die Steckrübe sehr weich ist, alles in einen Standmixer füllen. Auch das Kondenswasser in der Schale hinein gießen.

Die braune Butter zufügen und alles sehr cremig pürieren.

Ggf. mit etwas Sahne verdünnen, sollte das Püree noch zu dick sein. Zum Schluss mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.



## Wirsing

Die Blätter des Kohls abtrennen und die Verdickung in der Mitte herausschneiden. Die Blätter in dünne Streifen scheiden, mit Salz und Zucker bestreut etwa 20 Minuten marinieren.

In einer Pfanne ein Stück Butter aufschäumen (Stufe 6), den Kohl darin etwa 5 Minuten anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Etwa 5-10 Minuten garen.

Der Kohl sollte weich sein, jedoch noch etwas „Biss“ und eine schöne Farbe haben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und bis zum Servieren warmhalten.

## Beurre Blanc mit Zwiebeln

Die Zwiebel von der Wurzel und dem oberen Trieb befreien, halbieren, schälen und sehr fein würfeln.

In einer Pfanne bei mittlerer Hitze (Stufe 6) ein Stück Butter zerlaufen lassen und einen EL Zucker zufügen. Die Zwiebelwürfel etwa 10 Minuten anschwitzen, ohne, dass Sie bräunen.

Den Weißwein zufügen und auf 1/3 reduzieren.

Die Sauce vom Kochfeld nehmen und nach und nach die Butterwürfel einrühren, so dass eine sämige Sauce entsteht.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Anrichten

Etwas Püree auf den Teller geben und mit einem Löffel verstreichen. Darauf das Hirsch-Medaillon legen und mit etwas Knoblauch-Sprossen garnieren. Diese geben eine angenehme Schärfe dazu.

Je 3 kleine Portionen Wirsing und Zwiebel-Beurre-Blanc zufügen und mit Schnittlauch-Röllchen bestreuen.

Guten Appetit

