

Wildfarm Damhirschfleisch mit Baumnusskruste

Carmen Pfrunder, Gansingen

für ca. 4 Personen

ca. 600 g Damhirschfleisch (Nuss, Huft,
Entrecôtes oder Filet)

Salz, Pfeffer, Butter zum Anbraten



Baumnusskruste

150 g Baumnüsse fein gehackt

100 g zimmerwarme Butter

100 g Paniermehl, fein gerieben aus trockenem Brot

nach Belieben Salz, Pfeffer, frisch gehackte Kräuter

Die Zutaten zu einer Paste vermischen, ca. 1 bis 5 cm dick ausstreichen, zwischen einer Folie kühlstellen und fest werden lassen (kann gut auch am Vortag zubereitet werden).

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Scharf anbraten und im Ofen garen, Kerntemperatur 75 °C, je nach Fleischgewicht: 30 bis 60 min. Nach abgelaufener Garzeit Baumnusspaste auf die Grösse des Fleischstückes zuschneiden und darauf legen.

Unter Backofengrill 2 bis 3 Minuten bei grösster Hitze, oberste Rille, überbacken.

Servier-Tipp

Fleisch auf einem Beet aus gedünsteten Pilzen mit fein geschnittenen, rohen Rotkohlstreifen anrichten, beliebige Sauce dazu geben und mit knuspriger Rösti servieren.