Rezept

# Hirschmedaillons mit Walnusshaube

Ein Rezept von Hirschmedaillons mit Walnusshaube, am 29.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **8** | Medaillons vom Hirschkalb (je ca. 100 g) |
| | Salz |
| **3** | Schalotten |
| **50 g** | Walnusskerne |
| **3 EL** | gehackte Petersilie |
| **2 EL** | Sonnenblumenöl |
| | Küchengarn |
| **8 dünne Scheiben** | Frühstücksspeck (Bacon) |
| | Pfeffer |
| **2 Scheiben** | Toast (vom Vortag) |
| **50 g** | Butter |
| **1 TL** | gehackter Thymian |
| | frisch geriebene Muskatnuss |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal

## Zubereitung

1. Die Medaillons leicht flach drücken. Je 1 Scheibe Speck fest rings um die Medaillons wickeln und mit Küchengarn gut festbinden. Beidseitig salzen und pfeffern. Schalotten schälen und fein würfeln. Toast in einem elektrischen Blitzhacker zerkrümeln, herausnehmen. Die Walnüsse im Blitzhacker nicht zu fein hacken.

2. In einer kleinen Pfanne 1 EL Butter schmelzen. Darin die Schalotten bei mittlerer Hitze in 8-10 Min. goldgelb dünsten. Kräuter unterrühren, vom Herd nehmen, Toast und Nüsse untermischen, leicht abkühlen lassen.

3. Backofen auf 200° vorheizen. Öl und 1 EL Butter in einer hitzebeständigen Pfanne erhitzen, Medaillons darin pro Seite ca. 2 Min. bei großer Hitze anbraten, vom Herd nehmen. Übrige Butter mit der Nussmasse vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse gleichmäßig auf den Medaillons verteilen und zu kleinen Hauben festdrücken. Die Medaillons im Ofen (Mitte, Umluft nicht empfehlenswert) ca. 5 Min. braten, bis die Walnusshaube goldbraun ist. Dazu passt Polenta und Rosenkohl oder Rotkraut.