

Rezept

Hirschmedaillons mit gebackenem Kürbis

Ein Rezept von Hirschmedaillons mit gebackenem Kürbis, am 31.05.2023

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 kleiner Butternuss-Kürbis (ca. 800 g) | 4 Rote Beten (à ca. 150 g) |
| 2 Pastinaken (à ca. 50 g) | 50 ml Olivenöl |
| 150 ml Apfelsaft | 2 EL Aceto Balsamico |
| Salz | frisch gemahlener Pfeffer |
| 1/2 Bund glatte Petersilie | 2 EL Thymianblättchen |
| 2 EL weiche Butter | 8 Hirschkalbsmedaillons (à ca. 0–100 g) |
| 1 EL Butterschmalz | 200 g saure Sahne |
| 2 EL Meerrettich (aus dem Glas) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 220° vorheizen. Kürbis, rote Beten und Pastinaken schälen. Kürbis längs halbieren, entkernen, jede Hälfte der Länge nach dritteln. Rote Beten achteln, Pastinaken in daumenbreite Scheiben schneiden. Gemüse in eine große Auflaufform oder Fettpfanne legen. Öl, Apfelsaft und Essig verrühren und über das Gemüse gießen. Gemüse kräftig salzen und pfeffern. Form oder Blech fest mit Alufolie abdecken und im Backofen (Mitte, Umluft 200°) ca. 1 Std. garen.
2. Inzwischen die Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Thymianblättchen und Butter mit einer Gabel vermengen, salzen und pfeffern. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Eine beschichtete Pfanne ohne Fett auf höchster Stufe erhitzen. Die Medaillons hineinlegen, sofort auf mittlere Hitze zurückschalten, beidseitig je 1-2 Min. anbraten. Butterschmalz zufügen und das Fleisch bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten in je 3-4 Min. rosa braten.
3. Saure Sahne und Meerrettich verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und in Klecksen über dem fertigen Kürbisgemüse verteilen. Mit Petersilie bestreuen. Thymianbutter in Flöckchen auf dem Fleisch verteilen und mit dem Gemüse und einer vorbereiteten Sauce servieren.