

Rezept der Woche

Die Herbstzeit bringt uns eine große Fülle frischer Produkte, die unsere Küche bereichern. Gleichzeitig spüren wir aber auch, dass die Tage wieder kürzer werden und wir genießen die etwas üppigere Küche wieder, z.B. die traditionellen Wildgerichte.



von Lisa Schierscher

Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit!

Hirschrücken mit Pinienkruste

Für 4 Personen

**600 g Hirschrücken, am Stück
(oder Rehrücken)**

Salz, Pfeffer

2 EL Olivenöl

3 dl Wildfond

4 EL Pinienkerne

1 EL Paniermehl

1 EL Doppelrahm

1 Eigelb

1. Hirschrücken mit Salz und Pfeffer würzen. Im Öl bei mittlerer Hitze rundum 5–6 Minuten anbraten. Auf eine feuerfeste Platte legen und warm stellen.
2. Bratsatz mit Fond ablöschen. Bratensauce zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Backofen auf 220°C Oberhitze vorheizen. Pinienkerne grob hacken, mit Paniermehl mischen. Rahm und Eigelb vermischen. Hirschrücken auf der Oberseite damit bepinseln. Diese Seite in die Pinienkern-Paniermehl-Mischung drücken. Fleisch zurück auf die Platte legen. In der oberen Ofenhälfte mit Oberhitze kurz gratinieren. Herausnehmen, in 4 Stücke schneiden, servieren.

Dazu passen Rotkraut und Spätzle.

**Unser Wild stammt ausschließlich aus
weitläufigen Zuchtfarmen in Österreich**

15%
AUF DAS GESAMTE WILD-SORTIMENT

AM FREITAG 19., UND SAMSTAG 20. OKTOBER 2007