



Hirschrücken mit Kartoffelkräpfen

Zutaten:

300 gr. Hirschrücken
150 gr. Kartoffeln
4 Scheiben Bacon
150 ml Portwein
300 gr. Petersilienwurzeln
8 Maronen
Zucker
1 EL Pinienkerne
60 gr. Butter
150 gr. Mehl
Zwiebel
Tomaten
Eier
Pilze
Öl
Bratensoße
Creme Fraiche
Kräuter
Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Kartoffeln schälen, klein schneiden und kochen lassen. In einem kleinen Topf rund 100 ml Wasser, eine Prise Salz und Butter zum Kochen bringen. Dazu rund 100 Gramm Mehl dazugeben. Unter ständigem Rühren einen Brandteig zubereiten. Wenn der Teig glasig ist, den Topf vom Herd nehmen und ein Ei untermischen. Die fertig gekochten Kartoffeln unter den Brandteig mischen. Die Masse dann Esslöffelweise goldbraun frittieren.

Die Petersilienwurzeln schälen und in Würfel schneiden. Auch eine Zwiebel würfeln. Beides in einem Topf mit Butter anschmoren. In einer heißen Pfanne die Hirschmedallions scharf von beiden Seiten anbraten. Jedes Medallion mit Bacon einwickeln und wieder anbraten. Mit Tomaten im Ofen für circa sechs Minuten fertig garen.

Eine Zwiebel in Scheiben schneiden und in Öl anrösten. Dann die Pilze kleinhacken und mit anbraten, sowie Maronen. Mit Bratensoße, Zucker und Portwein ablöschen. Nur noch alle Komponenten mit gerösteten Pinienkernen, Petersilie und einem Klecks Creme Fraiche anrichten und garnieren. Fertig!



**FRANKEN
FERNSEHEN**