

# Hirschmedaillons mit Kräuter-Nuss-Kruste

Zutaten für 4 Portionen

## FÜR DIE NUSSKRÜSTE

50 g Walnusskerne  
30 g Pistazienkerne  
100 g Weißbrot (ohne Rinde) 50g weiche Butter  
1 Eigelb  
50 g gemischte gehackte Kräuter  
Salz, Pfeffer

## AUSSERDEM

8 Hirschmedaillons (aus dem Rücken, à 80-100 g)  
2 Wacholderbeeren  
Salz, Pfeffer  
2 EL Butterschmalz  
5 EL Grappa  
250 ml Wildfond (Glas; ersatzweise Instand - Fleischbrühe)  
10 blaue Weintrauben  
Kräuter zum Garnieren

1. Für die Nusskruste die Walnusskerne und Pistazienkerne grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Weißbrot fein zerbröseln. Die Butter mit dem Eigelb schaumig rühren. Brot, Nüsse und die Kräuter unterrühren. Salzen und pfeffern. Die Nussmasse kalt stellen.
2. Den Backofen-Grill vorheizen. Hirschmedaillons kalt abbrausen und trockentupfen. Wacholderbeeren fein zerstoßen, mit Salz und Pfeffer vermengen. Die Medaillons damit rundherum einreiben, Butterschmalz erhitzen, das Fleisch darin von beiden Seiten kurz, aber kräftig anbraten. Herausheben und jeweils die Oberfläche mit der Nussmasse bestreichen.
3. Bratensatz mit Grappa ablöschen. Fond zugießen und die Sauce etwas einkochen lassen. Weintrauben waschen, halbieren und entkernen. In die Sauce rühren, abschmecken.
4. Die Hirschmedaillons unter dem Grill 5 Minuten gratinieren. Jeweils 2 Medaillons mit der Sauce und den Weintrauben anrichten. Mit Kräutern garniert servieren.  
Dazu möglichst kleine, runde Pellkartoffeln reichen.

# Kartoffel-Apfel-Gratin

Zutaten für 4 Portionen

**BITTE BEACHTEN: GRATIN MUSS 1 STUNDE BACKEN**

1 Ei weiche Butter  
750g Kartoffeln (fest kochend)  
2 säuerliche Äpfel (z.B. Idared oder Granny Smith)  
Salz, Pfeffer, 250 ml Milch, 200 g Schlagsahne  
geriebene Muskatnuss

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Gratinform mit etwas Butter ausfetten. Kartoffeln waschen und in 1-2 mm dünne Scheiben hobeln. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden,
2. Kartoffeln und Äpfel mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dekorativ in die Form schichten. Milch und Sahne verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Über die Zutaten in die Form gießen, Die restliche Butter in Fleckchen darauf verteilen.
3. Gratin im Ofen auf der mittleren Schiene bei 180 Grad rund 60 Minuten backen, bis die Kartoffeln weich sind und die Oberfläche schön gebräunt ist.