



Hirschrückenmedaillons mit Austern und Kalbsbries

TIPP: Die Kalbsbriesscheiben können Sie beim Metzger vorbestellen.

FÜR 4 PERSONEN

Hirschrückenmedaillons

- 12 Austern
- 12 Hirschrückenmedaillons (à 80 g)
- 3 EL Sonnenblumenöl
- je 1 EL Butter, Olivenöl
- 12 Kalbsbriesscheiben
- 2 Spritzer Zitronensaft

Die Austern öffnen und auslösen.

Hirschrückenmedaillons in Öl braten, bis eine Kerntemperatur von 52 Grad erreicht ist. Anschließend kurz ruhen lassen.

In einer Pfanne Butter aufschäumen, die Kalbsbriesscheiben darin braten und anschließend auf die Medaillons legen.

Austern kurz in Olivenöl und etwas Zitronensaft schwenken. Jeweils eine Auster auf die Medaillons mit dem Kalbsbries legen und mit den Portweinschalotten servieren. Beilage: Klassischer Risotto



Das Beste vom Wild

Das Kochbuch zu den WuH-Rezepten von Karl-Josef Fuchs. Regionales und Saisonales kreativ kombiniert. 224 Seiten, 39,90 €. Bestell-Nr. 100 107 76

Erhältlich beim Paul Parey Zeitschriftenverlag, Bestell-Hotline (+49) 02604 978-777, kundenservice.shop@paulparey.de

Portweinschalotten

- 250 ml Portwein
- 24 kleine Schalotten
- Butter zum Anbraten
- 100 ml dunkler Wildfond (WuH 18/09)
- 2 TL kalte Butter

In einem Topf zunächst den Portwein auf die Hälfte reduzieren. Schalotten schälen und in Butter anschwitzen. Portwein und Wildfond zugeben, kurz aufkochen und die kalte Butter montieren.