Nah&Frisch



Stephan Solich | Professional

Hirschmedaillons auf gebratenem Spargel

Hauptspeise | Fleischgerichte

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○ **Zeit:** **30 min.**

Hirschfilets rundherum salzen und pfeffern. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Filets von allen Seiten gut anbraten. Zugedeckt je nach Garwunsch ziehen und rasten lassen.

In der Zwischenzeit in einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen und die halbierten Morcheln mit den in Halbmonde geschnittenen Lauch und Bärlauch hinzufügen, den Spargel darin braten. 2 EL Butter beimengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Petersilie am Schluss untermischen.

Auf warmen Tellern jeweils drei weiße und drei grüne Spargelstangen anrichten, die Morchel-Mischung mit dem Bratenrückstand gleichmäßig verteilen. Das Hirschfilet tranchieren und dazu anrichten.

TIPP: Für dieses Rezept können Filets von jeglichem Schalenwild verwendet werden. Der Spargel ist natürlich auch gekocht als Beilage möglich. Statt Morcheln können auch Pilze der Saison verwendet werden.

Zutaten

- 2 Hirschfilets (zugeputzt)
- 12 Stangen weißer Spargel geschält
- 12 Stangen grüner Spargel
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Butter
- Öl
- Bärlauch, Petersilie, Lauch
- 250 g Morcheln