



Hirschmedaillons mit Birnenchutney

Zutaten

(für 4 Portionen)

- 1 kleine Zwiebel
- 30g frischer Ingwer
- 1/2 Knoblauchzehe
- 2 EL Öl
- 100g Rohrzucker
- 100ml Weißweinessig
- Saft und Schale von 1 Orange
- 30g Rosinen
- Je 1 Zimtstange, Gewürznelke, Lorbeerblatt, Sternanis und Chilischote
- 500g Birnen
- Salz
- 4 Hirschmedaillons (à ca. 200g)
- 4 Scheiben Speck
- 8 Salbeiblätter
- Etwas Wildgewürz

Zubereitung Hirschmedaillons mit Birnenchutney

Zwiebel schälen, in Streifen schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen, fein würfeln. Alles in heißem Öl andünsten, mit Zucker bestreuen, karamellisieren lassen, mit Essig ablöschen. Orangensaft und Orangenschale, Rosinen, Zimt, Nelke, Lorbeer, Sternanis und Chili zugeben. Geschälte, in Stücke geschnittene Birnen mit etwas Salz hinzufügen. Einkochen, bis die Mischung eine sämige Konsistenz hat. Chutney mit Salz und Zucker abschmecken, abkühlen lassen.

Grill vorheizen, Hirschmedaillons mit jeweils einer Scheibe Speck umwickeln, dabei je zwei Salbeiblätter mit festbinden. Salzen und pfeffern und mit Wildgewürz bestreuen. Fleisch von beiden Seiten jeweils 2 Minuten anbraten, dann bei indirekter Hitze ca. 10 Minuten Weitergrillen. Vom Grill nehmen und 5 Minuten ruhen lassen.

