



## Hirschrückenfilet mit Pekannuss-Kruste

### Zutaten

(für 4 Portionen)

#### Fleisch und Kruste

- ca. 600g Hirschrückenfilet, pariert
- 7 gehäufte EL fein gehackte schwarze Trüffel
- 3 gehäufte EL fein gehackte Pekannusskerne (alternativ: Walnuss oder Macadamianuss)
- 1 TL Fleur de Sel
- 4 EL zerlassene Butter
- 3–4 EL Semmelbrösel, am besten vom Walnussbrot
- 5 EL Butter
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Salz

#### Orangen-Blattspinat

- 4 Handvoll junge Spinatblätter
- 1 halbe, 3 mm dicke Scheibe Lardo, feinst gewürfelt
- 2 Schalotten
- 2 EL Butter
- Fleur de Sel
- 1 Messerspitze feinst geriebene Muskatnuss
- Pfeffer
- je ½ TL von frisch abgeriebener Bio-Orangen- und Bio-Zitronenschale

#### Außerdem

- 5 TL fein gehobelte weiße Trüffel

### Zubereitung Hirschrückenfilet mit Pekannuss-Kruste

Ein edles Wildrezept für die Weihnachtstage und feierliche Anlässe.

Den Backofengrill vorheizen. Das Filet in vier Portionsstücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne die Butter erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze rundherum gut anbraten, herausnehmen und kurz ruhen lassen.

Währenddessen schwarze Trüffel, Pekannüsse Fleur de Sel, zerlassene Butter und so viele Semmelbrösel vermischen, bis eine Masse von der Konsistenz eines Pestos entsteht. Das Fleisch auf einer Seite mit der Trüffel-Nuss-Mischung 5–8 mm dick bestreichen und mit den Händen leicht andrücken. Das Fleisch in eine feuerfeste Form legen und unter dem heißen Grill auf mittlerer Schiene 6–10 Minuten garen, bis die Kruste schön gebräunt ist. herausnehmen und auf einem angewärmten Teller ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne die Butter mit 1 Msp. Fleur de Sel erhitzen und die Lardo- und Schalottenwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig braten. Den Spinat dazugeben und in der Pfanne kurz zusammenfallen lassen. Mit Orangen- und Zitronenabrieb sowie Muskatnuss abschmecken und nach Belieben mit Fleur de Sel und Pfeffer nachwürzen.

Auf den Tellern mittig den Spinat anrichten, das Hirschrückenfilet auflegen und das Ganze mit weißen Trüffelspänen bestreut servieren.



WildGenuss

NRW