



HIRSCHMEDAILLONS MIT HAGEBUTTENBUTTER, SAFRAN-BIRNEN UND CRANBERRY-PISTAZIEN-COUSCOUS



Für 4 Personen

ZUTATEN

2 Birnen (à ca. 150 g)
2 EL Butterschmalz
1 TL brauner Rohrzucker
50 ml Birnen-Cidre oder -saft
einige Prisen Safranpulver
gemahlener Koriander
schwarzer Pfeffer
Salz
8 Hirschmedaillons (à ca. 60 g)
½ TL gemörserte Pimentkörner

Hagebuttenbutter:

100 g weiche Butter
2 EL Hagebuttenkonfitüre
1 EL gehackte Blatt Petersilie

ZUBEREITUNG

Birnen waschen und schälen. Früchte halbieren, Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen. 1 EL Butterschmalz in der Pfanne schmelzen, Birnen bei Einstellung 5 unter Wenden in 6–8 Minuten goldbraun braten. Zucker darüber streuen, hell karamellisieren und mit Cidre oder Saft ablöschen. Safranpulver, gemahlene Koriander, Pfeffer und 1 Prise Salz dazugeben. Vom Herd nehmen und die Birnen mehrmals mit dem Sud beträufeln. Zugedeckt beiseitestellen.

Hirschmedaillons mit gemörserten Pimentkörnern, gemahlenem Koriander und Pfeffer würzen.

Weiche Butter mit Konfitüre und Blatt Petersilie in einem Suppenteller mit einer Gabel vermengen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken und kalt stellen.



HIRSCHMEDAILLONS MIT HAGEBUTTENBUTTER, SAFRAN-BIRNEN UND CRANBERRY-PISTAZIEN-COUSCOUS

Couscous:

2 gehäufte EL getrocknete
Cranberries
Saft und Schalenabrieb 1 Bio-
Zitrone
1 kleine Stange Lauch
2 EL Olivenöl
200 g Instant-Couscous
250 ml heiße Gemüsebrühe
35 g Pistazienkerne
1 EL Butter
Salz
etwas Hagebuttenkonfitüre zur
Dekoration

Cranberries im Zitronensaft einweichen. Lauch putzen und waschen. In feine Ringe schneiden, 1 EL für die Dekoration beiseitestellen. Lauch mit Olivenöl in eine kleine Garschale geben. Bei 160 °C CircoTherm Heißluft, Einschubhöhe 1, mit geringer Dampfzugabe 5 Minuten garen. Cranberries und Couscous unter den vorgegarten Lauch rühren. Mit der heißen Gemüsebrühe aufgießen und noch 10 Minuten weitergaren.

Die Pistazien mittelgrob hacken und mit der Butter unter den Couscous mengen. Mit Zitronenschalenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Ofen ausschalten. Zum Warmhalten die Birnen zum Couscous in den Backofen stellen.

Restliches Butterschmalz in eine Pfanne geben und heiß werden lassen. Die Medaillons knapp 2 Min. auf beiden Seiten bei Einstellung 7 anbraten. Mit Salz würzen, 5 Minuten zugedeckt auf der ausgeschalteten Herdplatte ruhen lassen.

Hirschmedaillons auf vorgewärmten Tellern mit Hagebuttenbutter, Birnen und Couscous anrichten. Mit Lauchringen bestreuen und mit etwas Hagenbuttenkonfitüre beträufeln.