

Spieß von Hirschmedaillons mit Pflaumen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine reizvolle Rezeptidee, schnell und einfach gemacht und dabei soo...lecker

Zutaten

- Für dei Spieße:
- 700 g - 800 g Hirschfilet in 40g schwere Medaillons geschnitten
- (Aus dem Rücken oder der Oberschale)
- 1/4 l brauner Wildfond aus dem Supermarkt
- 12 Stck Trockenpflaumen
- 12 Stck Trocken Aprikosen
- 60 g dünn geschnittener Parma Schinken
- Für das Linsengenüse:
- 100g kleine Berglinsen
- 50 g gewürfelter Speck
- 1 kleine Stange Frühlingslauch, gewürfelt
- 2 Schalotten, gewürfelt
- 1 kleine Möhre, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 Tomate, gewürfelt
- 2 El Schnittlauch
- Für diew Soße:
- 1/4 l trockener Rotwein
- 1 Tl Johannisbeergelée
- Etwas Balsamico
- Etwas Butterschmalz zum Braten
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Die Hirschmedaillons und das Trockenobst lege ich gern am Vortag in Wildgewürze ein, bestehend aus:

Schritt4

Etwas Oel, den Rotwein, 2 geviertelte Schalotten, 1 geshnittene Knoblauchzehe, 1 Zitronen und 1 Orangenschale, 1 Thymianzweig, etwas Mayoran, 5 - 6 gestoßene Pfefferkörner und 4 - 5 gestoßene Wacholderbeeren sowie 1 Lorbeerblatt.

Schritt5

Das Linsengemüse:

Schritt6

Den klein gewürfelten Speck und die Schalotten sowie das Gemüse glasig anschwitzen und die gewaschenen Linsen dazu geben.

Schritt7

Mit etwas Fleisch - oder Gemüsebrühebrühe aufgießen und leise

Schritt8

"al dente" köcheln lassen.

Schritt9

Mit einem Spritzer Balsamico pikant nachschmecken.

Schritt10

Der Spieß:

Schritt11

Die Backpflaumen und die Aprikosen im zugeshnittenen Parma Schinken einwickeln und abwechselnd mit den Maidaillons auf einen Spieß stecken.

Schritt12

Nur leicht salzen,pfeffern und in heißem Butterschmalz anbraten, appetitlich Farbe nehmen lassen.

Schritt13

In der noch heißen Pfanne 2 - 3 min. "ausruhen", 5-6 Minuten im Backofen bei 130 ° C durchziehen lassen.

Schritt14

Nicht durchgaren, das Fleisch sollte rosa und saftig serviert werden.

Schritt15

Die Soße:

Schritt16

In der gleichen Pfanne etwas Puderzucker hellbraun karamelisieren und mit dem passierten "Einlegesud" und dem braunen Fond und 1 El Balsamico aufgießen.

Schritt17

Auf die 1/3 reduzieren lassen und mit einemm gehäuften Teelöffel Johannisbeergelée nachschmecken. Mit etwas kalter Butter " aufmontieren", untermischen, nicht mehr kochen lassen.

Schritt18

Anrichtevorschlag:

Schritt19

Die Spieße auf einem kleinen Sockel Linsengemüse anrichten und die Soße drum herum geben.

Schritt20

Dazu passen sehr gut frisch gebratene Waldpilze, Gnocci`s, oder ein knuspriges Kartoffelgebäck wie Herzogin - oder Mandelkartoffeln.

Rezeptart: Hirsch, Wild **Tags:** ausgefallen, einfach, saisonal, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spiess-von-hirschmedaillons-mit-pflaumen/>