

# Mit Herz am Herd | Hirschrückensteaks mit Nusskruste und Sellerie-Püree

---

Zutaten für 4 Portionen

## Für den Hirschrücken:

- 4 Hirschrückensteaks à 200 g
- 2 EL Sonnenblumenöl, hoch erhitzbar
- Rosmarinzweige
- 1 Bio-Apfel, säuerlich
- 100 g Gekochte Maronen
- 1 EL Butter
- Salz

## Für die Nusskruste:

- 50 g Nüsse (Walnuss, Mandeln oder Haselnuss)
- 50 g geriebenes Weißbrot (vom Vortag)
- 50 g Butter
- 2 Schalotten
- 2 Zweige Petersilie
- Salz
- Pfeffer

## Für Sellerie-Püree:

- 800 g Sellerie
- 50 ml Milch
- 50 ml Sahne
- 2 EL Butter
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

## Confierte Schalotten:

- 200 g Schalotten
- 1 EL Zucker
- 100 ml Portwein
- 100 ml Rotwein
- 1 TL Senfsaat

- 1 Lorbeerblatt
- 3 Wacholderblätter
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL kalte Butter

## **Zubereitung:**

Für die confierten Schalotten Zucker in einem Topf karamellisieren. Die geschälten Schalotten der Länge nach halbieren und mitrösten. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und salzen. Lorbeer, Wacholder und Senfsaat und Pfeffer dazugeben. Wenn die Schalotten nach 10 Minuten gar sind, mit 1 EL kalter Butter binden.

Für die Nusskruste Schalotten schälen, fein würfeln und mit 1 EL Butter glasig dünsten. Nüsse, Petersilie, Schalotten und Weißbrot im Mixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf eine Klarsichtfolie legen, fest zu einem Bonbon rollen und kühl stellen.

Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. In einem Topf mit kochendem Salzwasser bei geschlossenem Deckel 20 Minuten weichkochen. Danach abgießen und durch eine Presse drücken. Erhitzte Milch, Sahne und Butter zum Sellerie-Püree geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zum Schluss die Butterflocken unterheben.

Hirschrücken 30 Minuten vorher auf Zimmertemperatur bringen, damit die kurze Bratzeit korrekt bleibt. Salzen und in einer Pfanne von jeder Seite 2 Minuten braten. Die Nusskruste in Scheiben schneiden und auf der Oberseite verteilen und andrücken. Den Hirschrücken mit dem Rosmarin bei 170 °C Umluft 5 Minuten im Ofen garen. Herausnehmen und an einem warmen Ort kurz ruhen lassen.

Apfel und Maronen in einer Pfanne mit einem Löffel Butter anrösten.

### **Cliffs Tipp:**

Die confierten Schalotten sind ein superschneller und köstlicher Saucen-Ersatz.

*Rezept: Cliff Hämmerle*

*Quelle: Mit Herz am Herd vom 08.12.2018*