

Hirschpäckchen



IM SPECK-KRÄUTERMANTEL ZU GRÜNEN BOHNEN, GESCHMOLZENEN TOMATEN UND SÜßKARTOFFELPÜREE

Wir feiern den Sommer! Mit feinstem Wildfleisch, reichlich Sommergemüse und frischen Kräutern. Für dieses feine Essen lohnt es sich, liebe Gäste einzuladen. Wer mag, kann die Fleischpäckchen schon einige Stunden vorher mit Speck umwickeln, dann aber das Fleisch erst nach dem Anbraten mit Salz und Pfeffer würzen. Auch die Süßkartoffeln lassen sich schon vorab in Würfel schneiden. Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit!

Text und Bild:
Swantje C. Neubauer



ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- » 4 Hirschfilets (ca. 1,2 kg)
- » Salz, Pfeffer
- » 24 Scheiben Bacon (Frühstücksspeck)
- » 12 Salbeiblättchen
- » 1,2 kg Süßkartoffeln
- » 5 EL Sonnenblumenöl
- » 400 g Rispen Tomaten
- » 3 EL Olivenöl
- » Zucker
- » 1 EL Balsamicoreme
- » 750 g TK-grüne Prinzessbohnen
- » 1 TL getrocknetes Bohnenkraut
- » 4 EL Butter
- » 150 ml Vollmilch
- » 1 gestrichener TL gemahlener Zimt
- » kleine Holzspießchen

Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

- 1** Hirschfilets in zwölf Stücke schneiden. Dünne Enden umklappen, so dass zwölf etwa gleich dicke Fleischstücke entstehen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bacon kreuzweise um das Fleisch legen und mit Hölzchen feststecken, dabei den Salbei unter den Speck stecken.
- 2** Süßkartoffeln schälen, in Würfel schneiden (2 cm x 2 cm) und in Salzwasser 12 – 15 Minuten weich garen.
- 3** Backofen auf 180 Grad vorheizen. Sonnenblumenöl in einer großen Pfanne in zwei Portionen erhitzen und die Päckchen darin in zwei Portionen rundherum anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Ca. 15 Minuten im heißen Ofen garen.
- 4** Süßkartoffeln abgießen und kurz auf der ausgeschalteten Herdplatte ausdampfen lassen. Tomaten mit den Rispen vorsichtig waschen, trocken tupfen und mit einer Schere in sechs Stücke schneiden.
- 5** Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Tomaten darin kurz andünsten. Mit Salz und 1 TL Zucker bestreuen. Balsamicoreme darüber träufeln und die Tomaten darin vorsichtig schwenken. Geschlossen auf der ausgeschalteten Herdplatte stehen lassen.
- 6** Bohnen nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser mit Bohnenkraut garen. Abgießen und zurück in den Topf geben. 2 EL Butter zugeben und Bohnen darin schwenken. Süßkartoffeln mit 2 EL Butter und Milch zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen.
- 7** Hirschpäckchen aus dem Ofen nehmen und den Bratensatz mit 3 EL Wasser lösen. Alles auf vorgewärmten Tellern anrichten, dabei das Püree nach Belieben mit Hilfe eines Dessertringes anrichten. Fleischsaft über die Fleischpäckchen träufeln. Alles mit Pfeffer würzen.