



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 400 g Hirschfleisch
- Salz
- Pfeffer
- 2 Stk. Eier
- 2 EL Schlagobers
- 100 g Semmelbrösel
- gehackte Kürbiskerne
- 300 g Weißer Spargel
- 300 g Grüner Spargel
- Zucker
- Butter
- 8 Stk. Erdbeeren
- 100 ml Öl
- 125 ml Himbeeressig
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 1 EL Senf
- 1 EL Braunzucker, großkörnig

**Mein persönlicher Tipp**

Zartes Wildfleisch zum Schnellbraten verwenden. Heimischen, frischen Spargel einkaufen.:

**Barbara Hubmann**

Seminarbäuerin aus Möderbrugg

**Quellen:**

- Barbara Hubmann: *Privatrezept*

## Gebackene Hirschstreifen auf Spargelsalat

**Zubereitung**

**Hirschstreifen**

- Das Fleisch - am Besten vom Hirschkalb - in dünne Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Eier mit etwas Obers versprudeln.
- Fleischstreifen mit Eier, Mehl und Brösel-Kürbiskerngemisch panieren, und in nicht zu heißem Öl herausbacken.

**Spargelsalat**

- Weißen Spargel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Grünen Spargel bei Bedarf das untere Drittel schälen und auch schneiden.
- Wasser mit Salz, Butter und Zucker aufkochen, Spargel darin garren, danach kalt abschrecken.

**Dressing**

- Erdbeeren, 100 ml Öl, Himbeeressig, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Senf und braunen Zucker im Mixglas fein aufmixen.
- Spargel mit Dressing auf einem Teller anrichten, die Fleischstreifen darauf verteilen, mit essbaren Blüten dekorieren.