



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

Gebackene Hirschstreifen auf Spargelsalat



Foto: VrK/Alexander Stiegler - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Hirschstreifen

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

Spargelsalat

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

Dressing

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

Quellen:



Barbara Hubmann: *Privatrezept*

