

Rostbraten vom Hirsch an Eierschwammerl und Ruccolasalat Küchenchef Philipp Zeilinger

Zutaten für 4 Personen:

450 g Hirschlende
400 g Eierschwammerl
3 EL Pflanzenöl
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
200g Parmesan
600g Ruccolasalat
Saft von einer Orange
2 EL Haselnussöl

Außerdem: Klarsichtfolie

1. Die Hirschlende parieren, dafür die aufliegenden Häute und Sehnen abziehen, ohne dabei das Fleisch zu verletzen. Von der Lende 12 Scheiben von je etwa 30 g abschneiden.
2. Klarsichtfolie auf einer Arbeitsfläche ausbreiten, die Fleischscheiben jeweils darauflegen und mit Folie bedecken. Die Scheiben mit einem Plattireisen gleichmäßig flachklopfen. Bis zur weiteren Verwendung kühl stellen.
3. Eierschwammerl sorgfältig putzen.
4. 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen, Schwammerl zufügen, unterschwenken und 2 Minuten braten. Salzen und pfeffern.
5. In einer zweiten Pfanne das restliche Öl erhitzen. Die Fleischscheiben einlegen, mit Salz und Pfeffer würzen, anbraten und dabei ständig mit dem Bratfett beschöpfen. Wenden und auch die gebratene Seite mit Salz und Pfeffer würzen. Die zweite Seite ebenfalls unter ständigem Nappieren mit Öl anbraten.
6. Ruccolasalat waschen, mit dem Saft einer frisch gepressten Orange marinieren und auf vier Tellern anrichten.
7. Je eine Scheibe Hirschlende auf dem Salat anrichten, einen Teil der Eierschwammerl darauf verteilen. Zwei weitere Fleischscheiben schräg darauf legen, mit etwas Haselnussöl beträufeln und mit gehobeltem Parmesan garnieren.

