

Tagliata vom Hirsch mit Rucola und Parmesan



Zubereitung: 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen: Hirschsteaks vom Rücken insgesamt 600 g, 2 Knoblauchzehen, 2 Zweige Rosmarin, 4 Stängel Basilikum, 100 g Rucola, 12 Kirschtomaten, 2 EL Olivenöl, 2 EL Aceto balsamico, 4 EL bestes Olivenöl, Meersalz, schwarzer Pfeffer, Fleur de Sel, 40 g Parmesan.

Zubereitung:

1. Das Fleisch 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank holen, damit es Zimmertemperatur annehmen kann.
2. Den Backofen auf 80 °C vorheizen. Die Knoblauchzehen ungeschält leicht andrücken. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Basilikumblättchen vorsichtig abzupfen, sehr große Blätter etwas kleiner zupfen. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Kirschtomaten waschen und vierteln.
3. Das Fleisch trockentupfen und auf beiden Seiten mit 1 EL Olivenöl einpinseln. Eine Grillpfanne sehr heiß werden lassen und das Fleisch darin von beiden Seiten je 2-3 Minuten scharf anbraten, danach vom Herd nehmen. Rosmarinzweige und Knoblauchzehen dazugeben, das Fleisch mit 1 EL Olivenöl beträufeln und im Ofen 6-8 Minuten fertig garen.
4. In einer Schüssel Basilikumblättchen, Rucola und Kirschtomatenviertel mit Aceto balsamico, bestem Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. Anschließend den Salat auf vier Tellern anrichten.
5. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, von beiden Seiten mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen und vorsichtig in dünne Scheiben schneiden. Das Fleisch auf dem Salat verteilen und anschließend den Parmesan darüberhobeln.

Viel Spaß und guten Appetit beim Nachkochen

Norbert Kramer www.gourmet-wildfleisch.de