



## Hirschrücken mit Rosmarinbirnen & Haselnuss-Spitzkraut

- Rezept für 4 Personen -

Hirschrücken, küchenfertig ca. 600 g  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
1 TL Wildgewürz  
3 EL Olivenöl  
2 Rosmarinzweige  
2 Knoblauchzehen, halbiert  
Meersalz Flakes

Von dem Hirschrücken die Silberhaut abziehen und das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Hirsch zusammen mit den Kräutern und dem Knoblauch darin anbraten. Anschließend herausnehmen, in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 180° C ca. 8-10 Minuten garen. Herausnehmen, warm stellen und etwas ruhen lassen. Vor dem Servieren mit Meersalz Flakes kräftig bestreuen.

150 g Zucker  
300 ml Weißwein  
100 ml Birnen- oder Apfelsaft  
2 Rosmarinzweige  
2 Birnen

Den Zucker nach und nach zu einem hellen Karamell schmelzen. Mit Weißwein und Fruchtsaft ablöschen, Rosmarin hinein geben. Birnen schälen, entkernen und in Würfel geschnitten in die Flüssigkeit geben und diese reduzieren, bis sie sirupartig geworden ist.

1 Kopf Spitzkohl, ca. 450 g  
6 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer und Zucker  
2 EL Haselnüsse, zerstoßen  
4 EL Schnittlauchröllchen

Von dem Spitzkohl die äußersten Blätter und den Strunk entfernen und ihn in feine Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kohlstreifen darin heiß anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Haselnüsse einschwenken und mit Schnittlauch verfeinern.

Den Hirschrücken gleichmäßig tranchieren und zusammen mit Birnen und Spitzkohl anrichten.