

Hirsch-Kalb-Koteletts

Für 2 Personen

4 El geröstete Pinienkerne	1 Scheibe Weißbrot (ca. 30 g)	Salz
1 El Thymianblätter	3 El weiche Butter	4 Hirschkalbskoteletts (a 130 g)
4 El Öl	4 Zweige Rosmarin	4 Stiele Thymian
1 El Wacholderbeeren		

Pinienkerne, Brot, 1 Prise Salz und Thymianblätter im Blitzhacker fein hacken. 1 El Butter untermischen. Hirschkalbskoteletts waagrecht so einschneiden, dass eine Tasche entsteht. Mit der Pinienkernmischung füllen und evtl. mit Zahnstochern verschließen. Öl in einer heißen Pfanne erhitzen. Das Fleisch salzen und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 1 Minute braten. Auf ein Gitter geben und dieses auf ein Blech setzen. 1 El Butter auf dem Fleisch verteilen. Im heißen Ofen bei 80 Grad auf der mittleren Schiene 20–25 Minuten fertig garen (Umluft nicht empfehlenswert). 1 El Butter in einer Pfanne aufschäumen. Koteletts, Rosmarin, Thymianstiele und Wacholderbeeren zugeben. Koteletts auf jeder Seite 1 Minute nachbraten. Mit Risotto und Granatapfel-Vinaigrette servieren.

Tim Mälzer am 27. 11. 2010