

## Hirschmedaillon mit Walnusskruste auf Rahmwirsing, Hagebuttensoße und Mohnschupfnudeln

Zutaten:

### Fleisch und Soße:

600 g Hirschrückenfilet  
500 g Wildknochen  
3 St. Zwiebeln  
100 g Karotten  
50 g Sellerie  
2 Zehen Knoblauch  
20 g Tomatenmark  
0,2 l Rotwein  
100 g Walnusskerne  
50 g Toastbrot  
20 ml Walnussöl  
1 Beutel Hagebuttentee  
50 g Hagebuttenkonfitüre  
Thymian, Lorbeer,  
Petersilie, Rosmarin,  
Wacholder

### Rahmwirsing:

1 kleiner Wirsing  
1 St. Zwiebel  
50 g Speck  
100 ml Sahne  
50 g Mehl  
50 g Butter  
Salz, Pfeffer aus der  
Mühle

### Schupfnudeln:

400 g mehlig kochende  
Kartoffeln  
200 g Mehl  
1 St. Ei  
50 g Mohn  
100 g Butter  
Salz, Muskat

## Zubereitung

### Hirsch:

Den Hirschrücken von allen Sehnen befreien und in ca. 130g schwere Medaillons schneiden. Die Wildknochen in etwas Öl gut anbraten. Nun die geschnittenen Zwiebeln, Karotten und Sellerie zugeben und weiter rösten. Mit dem Rotwein ablöschen und das Tomatenmark zugeben.

Nochmals rösten und mit ca. 500 ml Wildfond auffüllen. Gewürze zugeben und die Soße etwa 2 Stunden köcheln lassen. Jetzt die Soße passieren, die Hagebuttenkonfitüre zugeben und den Teebeutel 5 Minuten in der Soße ziehen lassen.

Die Medaillons anbraten, mit den Walnusskernen bestreuen und 8 Minuten bei 160 Grad im Ofen garen.

### Rahmwirsing:

Den Wirsing entstrunken und in kleine Würfel schneiden. Im Salzwasser blanchieren. Aus dem Wasser, der Sahne, dem Mehl und der Butter eine Vélouté kochen. Den Wirsing ausdrücken und zur Vélouté geben.

### Schupfnudeln:

Die Pellkartoffeln kochen, schälen und auskühlen lassen. Mit der Kartoffelpresse durchdrücken und mit dem Mehl, dem Ei, dem Mohn und den Gewürzen verkneten. Mit den Händen formen und im Salzwasser blanchieren. In einer beschichteten Pfanne in Butter anbraten.