

Geräucherter Hirschrücken auf Apfel-Selleriesalat

Zutaten:

- 160g zu parierte Hirschrückenfilet
- Salz, Pfeffer

Zum Räuchern:

- Breiten Topf mit Deckel
- Eine Hand voll Räuchermehl
- 3 Wachholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Rosmarinzweig
- 1 rundes Gitter

Zubereitung

- Topf auf der Herdplatte erwärmen- Räuchermehl und Kräuter dazu geben, Deckel darauf setzen.
- Hirschrücken mit Salz und Pfeffer würzen, auf das Gitter legen
- Wenn das Räuchermehl raucht, Gitter in den Topf legen, so dass das Fleisch nicht im Mehl liegt, Topf zugedeckt ca. 10 Minuten bei Seite stellen.
- Danach Fleisch in den Kühlschrank stellen, das Fleisch sollte innen noch roh sein.

Apfel-Selleriesalat

- 200g Sellerie
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Mayonnaise
- 1 EL geschlagene Sahne
- 2 Stk. Wahnüsse
- ½ Apfel
- ½ Zitrone

Zubereitung

- Sellerie in Streifen schneiden und in Salzwasser weiche kochen, danach abschrecken im Eiswasser
- Apfel und Streifen schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, Wahnüsse zum Sellerie geben
- Restliche Zutaten dazugeben und würzen.

Anrichten

- Den Selleriesalat auf dem Teller verteilen
- Hirsch rosa braten, 2-3 Scheiben auf den Salat geben