

# Paillard vom Hirsch mit Steinpilzen und sautiertem Wirsing

Hirschfleisch zeichnet sich durch seinen typischen und unverwechselbaren Wildgeschmack aus und ist zudem auch kalorienarm

Wildbret passt in die Jahreszeit, ebenso wie frische Steinpilze. Gerade im Spätsommer und im Herbst haben die Pilzsammler in unseren Wäldern die besten Aussichten, mit Erfolg auf die Jagd zu gehen. Hirschfleisch mit Steinpilzen ist also die ideale Kombination für ein Gericht der Saison.

**S**chmackhafte und leichte Kost verspricht das Essen: Wildbret ist reich an Mineralstoffen, Kalium, Eisen, Zink und Vitamin B2. Der geringe Fettanteil im Fleisch ergibt sich aus der starken körperlichen Bewegung des Wildes. Frisch gesammelte Steinpilze besitzen einen milden nussigen Geschmack.

## ZUTATEN

Zutaten (für 4 Personen)

- ▶ 300 ml Wildfond
- ▶ 1 Möhre
- ▶ 1 Bleich-Selleriestange
- ▶ 1 Petersilienwurzel
- ▶ 1 kleiner Wirsingkopf
- ▶ 80 g Butterschmalz
- ▶ 400 g Steinpilze
- ▶ 1 Zwiebel
- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ 600 g Hirschrücken
- ▶ 10 g Butter
- ▶ 1 EL Wacholderbeeren
- ▶ Salz, schwarzer Pfeffer, etwas Blatt Petersilie, Rosmarinzweig, Lorbeerblatt

## ZUBEREITUNG

Den Wildfond einkochen, so dass er auf ein Drittel reduziert wird. Dann das Gemüse putzen und in



*Selbst gesammelte frische Steinpilze und Hirschfleisch schmecken im Herbst besonders gut.*

Foto: CMA

feine Streifen schneiden. Die Steinpilze trocken putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Die Blatt Petersilie waschen und grob schneiden.

Das entbeinte Hirschfleisch in einen halben Zentimeter dünne Scheiben portionieren. Ein Esslöffel Butterschmalz in einem Topf erhitzen, die Gemüsestreifen darin anschwitzen, würzen und bei milder Hitze ohne Flüssigkeitszugabe geschlossen garen. Nach etwa zehn Minuten den entstandenen Gemüsfond zu dem reduzierten Wildfond geben, die Sauce würzen und mit der kalten Butter binden.

Nun die Steinpilze mit der gehackten Zwiebel und dem Knoblauch in einem Esslöffel Butterschmalz anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen und zum Schluss die Petersilie einstreuen. Das restliche Butterschmalz in einer weiteren Pfanne erhitzen und die mit Salz und Pfeffer gewürzten Fleischscheiben mit den Wacholderbeeren, dem Lorbeerblatt und dem Rosmarinzweig von beiden Seiten kurz anbraten. Während

des Bratens ständig mit dem Butterschmalz beschöpfen. Gemüse, Steinpilze und Hirschfleisch auf heißen Tellern abwechselnd auf-

schichten. Die Sauce nochmals erhitzen und über das Gericht geben, mit Petersilienblättern garnieren. CMA

## 'FLEISCHEREI'-HINTERGRUND

### Kleine Pilzkunde für Sammler

Der Steinpilz wächst vom Sommer bis in den Herbst in Laub- und Nadelwäldern. Typisch für diese Pilzart ist der kugelig, hell bis dunkelbraun gefärbte Hut, der einen Durchmesser von bis zu 25 Zentimetern haben kann. Wie alle Pilze sind auch Steinpilze sehr druckempfindlich und verfärben sich bläulich an den Druckstellen. Für die Verarbeitung in der Küche sollte auf Wasser verzichtet werden: Wasser zerstört Pilze. Zum Säubern reicht schon ein feuchtes Tuch zum Abwischen. Wer zu viele Pilze gesammelt hat, kann diese auch einfrieren

oder trocknen. Sie werden im rohen Zustand in Scheiben geschnitten und in Gefrier-tüten gefüllt. Die Haltbarkeit beträgt rund ein Jahr. Zum Trocknen werden die Pilze auf einem Tuch ausgebreitet, für wenige Tage an einem luftigen Ort gelagert und dabei mehrmals gewendet. In einem verschlossenen Behälter halten sich die getrockneten Pilze bis zu zwei Jahre. Auch geübte Pilzsammler sollten immer daran denken, ein Bestimmungsbuch mitzunehmen, denn die meisten Speisepilze haben ungenießbare Doppelgänger.

Quelle: [www.wdr.de](http://www.wdr.de)