

# Hirschrücken auf Rucola-Salat mit Walnuss-Vinaigrette

## Zutaten:

600g Hirschrücken frisch	Salz und Pfeffer weiß
2 EL Olivenöl	50g Walnuskerne
2 Schalotten frisch	2 EL Rotweinessig
100 ml Rotwein herb	1 EL Senf mittelscharf
6 EL Walnussöl	1 Petersilienwurzel
500 ml Pflanzenöl zum Frittieren	1 Rote Beete Knolle
100g Sellerieknolle	2 Bund Rucola
1 Bund Schnittlauch frisch	

## Zubereitung:

Das Hirschrückenfilet von den Knochen lösen, würzen und in einer Pfanne mit heißem Öl zehn bis zwölf Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Die Pfanne mit Küchenpapier auswischen und die Nusskerne darin ohne Fett goldgelb rösten, herausnehmen und hacken. Schalotten waschen und in feine Würfel schneiden.

Schalotten würfeln, Essig und Rotwein in einem Topf zehn Minuten kochen. Senf, Nussöl und die Hälfte der Walnüsse zugeben und cremig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilienwurzel schälen und in dünne Streifen schneiden.

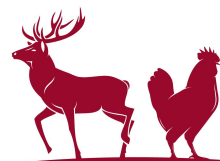
Petersilienstreifen zwei bis drei Minuten frittieren, herausnehmen und abtropfen lassen.

Rote Beete und Sellerie schälen und in dünne Streifen schneiden. Rucola und Schnittlauch waschen und trockenschütteln.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Hirschrücken mit dem Messer in dünne Scheiben schneiden und mit der Roten Beete, Sellerie und Rucola mischen. Mit Walnuss-Vinaigrette beträufeln.

Mit Schnittlauchröllchen, restlichen Walnüssen und frittierten Petersilienwurzelstreifen garnieren.

SPEZIALITÄTEN-METZGEREI



**Blatzheim**

WILD UND GEFLÜGEL