

Hirsch-Entrecôte mit Nusskruste

600	g	Hirsch-Entrecôte	in 4 Stücke schneiden
		Salz, Pfeffer	würzen
		Oel	in Bratpfanne erhitzen, Fleisch beidseitig je 2 Min. anbraten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, Bratfett auftupfen, Pfanne beiseitestellen.

Kruste:

50	g	Pistazien	alle Nüsse fein hacken (oder grob cuttern), in Schüsseli geben
50	g	Baumnüsse	
50	g	Kürbiskerne	
1	Bd.	Peterli, geh.	alles zugeben, mischen, Masse vierteln, zu kompakten Päckli formen, auf das Fleisch legen, etwas andrücken.
1		Knblizehe, gepr.	
80	g	Butter, sehr weich	
¼	TI	Salz Pfeffer	

Braten im Ofen:

Im vorgeheizten Ofen, obere Hälfte, 160°C, ca. 15 Min.

Sauce

2	El	Oel	in der Bratpfanne erwärmen
2		Schalotten, geh.	ca. 10 Min. andämpfen
1		Knoblizehe, geh.	
2	Zw.	Rosmarinnadeln, geh.	
2	dl	Noillyprat	ablöschen, zur Hälfte einreduzieren
2	dl	Saucenrahm	dazugeben, aufkochen, ev. mit etwas Saucenbinder verdicken
½	TI	Paprika	
½	TI	Salz	
		Pfeffer	

