

## Medaillons vom Hirschrücken auf Balsamico-Zimt-Kirschen mit Rosenkohl und Preiselbeerkrapfen

### Zutaten für 4 Personen:

800g	Hirschrücken pariert
	Salz, Pfeffer, Mehl

### Für die Balsamico-Zimt-Kirschen:

1 Prise	Zimt
100g	Schattenmorellen TK
40g	Zwiebelwürfel
3 EL	Balsamico Essig
	Honig
	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

### Für den Rosenkohl:

400g	Rosenkohl geputzt
20g	Zwiebelwürfel
40g	Speckwürfel
	Rapsöl

### Für die Preiselbeerkrapfen:

125g	frisch gekochte Kartoffeln
25g	weiche Butter
10g	Hefe
125g	Mehl
1Stk	Ei
1 Prise	Salz
	Vanillemark





### **Zubereitung der Preiselbeerkrapfen:**

Die Kartoffeln noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. In eine Rührschüssel geben und mit Butter, Hefe, Mehl und Ei vermengen. Mit Salz, Vanillemark und Zucker abschmecken und das Ganze mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Falls der Teig zu dick ist, Esslöffelweise lauwarme Milch einarbeiten. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig an einem warmen Platz 30 Minuten gehen lassen. Ofenfeste Förmchen mit Butter einfetten und Semmelbrösel austreuen.

Den Teig zu je 20g schweren Kugeln formen.

Jede Kugel in der Handfläche flach drücken, etwas Preiselbeermarmelade in die Mitte geben und den Teig darüber schlagen.

Die Kugeln in die Förmchen drücken und kühl stellen. Die Krapfen aus den Förmchen stürzen und in heißem Fett etwa 4 Minuten ausbacken.

### **Zubereitung des Rosenkohls:**

Den Rosenkohl in Salzwasser kochen, so dass er noch „Biss“ hat, in Eiswasser abschrecken und abtropfen, dann die Köpfe vierteln. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, und die Speckwürfel knusprig braten, dann die Zwiebelwürfel zugeben, wenn die Zwiebeln glasig sind, den Rosenkohl zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Zubereitung der Balsamico-Zimt-Kirschen:**

In einem Topf etwas Öl erhitzen, und die Zwiebelwürfel dünsten, die gefrorenen Schattenmorellen zugeben und mit Balsamico ablöschen, das Ganze etwas reduzieren und dann mit Salz, Pfeffer, Zimt und Honig nach Geschmack würzen. Bei Bedarf mit Stärke abbinden.

Den Hirschrücken in acht Scheiben von 100g schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, leicht im Mehl wenden und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten etwa 1-2 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen, in Alufolie einpacken und noch etwa 2-3 Minuten warm halten und ruhen lassen.

Den Rosenkohl und die Preiselbeerkrapfen gleichmäßig auf vier Teller verteilen, die Sauce auf die Teller geben und je zwei Scheiben Fleisch darauf geben mit etwas Sauce nappieren.

Als Dekoration eignen sich frische Kräuter, wie Rosmarin oder Thymian.