



KOCHMOMENTE

**Spargel Crostini mit Kräuterseitlingen,
Sesam- Kaffircrumble
Neuseeländischer Hirschhüfte
in Soja- Ingwer Marinade**

Rezept für 4 Personen:

Zutaten:

700- 800g Neuseeland Hirschhüfte im Ganzen

Marinade:

½ Chilischote ohne Kerne, 1 Knoblauchzehe, 1 Schalotte, 1 TL Sushi Ingwer
20g frischer Ingwer, 1 EL Sauerkirschkonfitüre, 2 EL Erdnussöl, Zitronensaft, 3 EL
Sojasauce,
4 Stangen Frühlingszwiebeln

Spargel:

8 Stangen weißer Spargel, 1 Stängel Zitronengras, 4 Kaffirlimettenblätter, 2 EL
weißer Sesam, 20g frischer Ingwer, 50g Butter, Salz

Crostinis:

8 Scheiben Baguette, 10g Schnittlauch, 1 gehäufter EL Tomatenmark, 2 Schalotten,
100g Kräuterseitlinge,
100ml Rotwein, 50g Butter

Zubereitung:

1.) Hirschhüfte abwaschen und trocken tupfen.

Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.

Chilischote, Knoblauch, Schalotte und Sushi Ingwer fein würfeln.

Frischen Ingwer reiben und mit allen anderen Zutaten der Marinade vermengen.

Fleisch einlegen, mehrfach wenden und dann für 1 Stunde ziehen lassen.

2.) Spargel schälen, unteres Ende abschneiden und jede Stange in 4 gleich große
Stücke schneiden. Auf das dicke Ende vom Zitronengras mit einem Messerrücken
klopfen.

Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen. Spargel, Zitronengras und 2
Kaffirlimettenblätter hineingeben und für 6 Min. kochen. Dann kalt abschrecken.

Sesam in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Ingwer und Schalotten fein würfeln,
Kaffirblätter in feine Streifen schneiden.

25g Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten, Ingwer und Kaffirblätter anschwitzen. Danach den Sesam dazu, würzen und beiseite stellen.

3.) Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Eine Pfanne bei starker Hitze mit etwas Öl aufsetzen. Hirschhüfte aus der Marinade nehmen und trockentupfen. In der Pfanne scharf anbraten, die Hitze halbieren und die Marinade hineingeben. Hüfte wenden und die Pfanne für 35- 40 Min in den Ofen geben.

4.) In der Zwischenzeit Schalotten und Kräuterseitlinge sehr fein würfeln. 25g Butter in einer Pfanne erhitzen und beides darin leicht anbraten, Tomatenmark dazu und kurz mit anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen, so dass eine Art Paste entsteht.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, dazugeben und würzen. Anschließend abkühlen lassen.

Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Baguettescheiben darin leicht braun anrösten, anschließend mit der Paste bestreichen.

Spargel in der restlichen Butter leicht bräunen, auf die Crostinis verteilen und den Sesam-Crumble darüber geben.

5.) Die Pfanne aus dem Ofen holen, das Fleisch herausnehmen und abgedeckt ruhen lassen.

Die Pfanne wieder aufsetzen und die Marinade sirupartig einkochen lassen.

6.) Das Fleisch in ca. 1cm Tranchen aufschneiden. Crostinis auf Tellern verteilen, Fleisch daran legen und die Marinade darum ziehen.

Guten Appetit