



Tagliata vom Hirsch auf herbstlichem Salat mit Marroni, Birnen und Nüssen

Tagliata

500-600 g Hirschfilet oder Hirsch-Entrecôte	ca 1 Stunde vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen, in 2 dicke Tranchen schneiden
2 EL Olivenöl	in eine Schüssel geben
Meersalz und schwarzer Pfeffer	dazu mahlen, das Fleisch damit einpinseln und kurz ruhen lassen. Eine Brat- oder Grillpfanne erhitzen. Das Fleisch auf jeder Seite während ca 4-5 Minuten braten oder grillieren. Pfanne vom Herd ziehen, das Fleisch noch kurz ruhen lassen, anschliessend tranchieren, auf dem Salat anrichten

Herbstlicher Salat

Blattsalat wie Frisée, Nüssli, etc	rüsten, waschen, trocken schleudern, auf Teller anrichten
200 g Marroni	in Salzwasser fast weich kochen, abschütten
2 Birnen	schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, in schöne Schnitze schneiden
½ dl Weisswein	in ein Pfännchen geben
1 ½ dl Wasser	beifügen
40 g Zucker	dazu geben, Birnenschnitze beifügen und aufkochen, solange köcheln lassen, bis die Birnen fast weich sind, herausnehmen und abtropfen lassen
30 g Butter	in eine Bratpfanne geben, Marroni und Birnenschnitze leicht anbraten
2 EL Baumnüsse	
1 EL Kürbiskerne	beifügen
4-5 EL Zucker	darüber streuen, karamellisieren lassen
5-6 EL Birnenfond	darüber giessen, wenig einkochen lassen
Salz aus der Mühle	würzen. Noch leicht warm über dem Salat verteilen

Balsamico-Honigdressing

2 EL Weisswein	in eine Schüssel geben
4 EL weisser Balsamico	dazu rühren
2 EL Honig	beifügen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken
8 EL Rapsöl	dazu giessen, gut verrühren. Das Dressing über den Salat träufeln