

## *Hirschentrecôte mit einer Nusskruste*

### *La Mise en Place:*

**300 g Hirschentrecôte, Pfeffermühle, 25 g Pistazien, 25 g Baum-  
nusskerne, 25 g Kürbiskerne, 1 Bund Petersilie, 2 Knoblauchzehen,  
1 Schalotte, 100 g Eierschwämmchen, 1 Zweiglein Rosmarin, Oli-  
venöl, 80 g weiche Butter, ½ dl Weisswein, 1 dl Sossenthalbrahm,  
Paprika, Chiliflocken**

### *Die Vorbereitung:*

Das Entrecôte halbieren und mit Pfeffer bestreuen. Pistazien, Baum-  
nüsse und Kürbiskerne zusammen hacken. Die Petersilie fein schneiden und den  
Knoblauch pressen. Die Schalotte hacken und die Eierschwämmchen putzen  
und halbieren. Den Rosmarin fein schneiden.

### *Die Zubereitung am Herd:*

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin beidseitig knapp  
zwei Minuten anbraten. Herausnehmen und auf ein ausgelegtes Blech set-  
zen.

Pistazien, Baumnüsse, Kürbiskerne, Petersilie, 1 Knoblauch und weiche  
Butter in einer Schüssel mischen und kräftig mit Pfeffer bestreuen. Das  
Ganze zu zwei kompakten Päckli formen und auf das Fleisch setzen, etwas  
andrücken. In den Ofen schieben.

Erneut Olivenöl erhitzen und die Schalotte, zweiten Knoblauch, Eier-  
schwämmchen und Rosmarin zufügen und zehn Minuten dämpfen. Weiss-  
wein angiessen und auf die Hälfte einköcheln. Sossenthalbrahm zugießen,  
aufkochen und mit Paprika, Chiliflocken und Pfeffer würzen.

### *Das Backen:*

Im auf 160° vorgeheizten Ofen 15 Minuten.

### *Die Vollendung:*

Fleisch aus dem Ofen nehmen und mit der Pilzsosse servieren.

### *Das passt dazu:*

Spätzli, Rotkraut, Bratkartoffeln

