



# Hirsch mit Bärlauchfülle und Bärlauchrisotto

## Zutaten

- 800 g Hirschfilet oder Hirsch-Schlögl
- 100 g Parmesan
- 20 g Bärlauch
- 40 g Mandeln
- 40 g Zwiebeln
- 1 Bio-Zitrone, nur ¼ abgeriebene Schale
- 1 Zweig Thymian, Blättchen abgezupft
- 1 TL Salz
- 6 Prisen Pfeffer
- 2 EL Olivenöl



## Risotto

- 80 g Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 15 g Butter
- 300 g Risottoreis
- 100 g Weißwein
- 700 g Wasser
- Suppengewürz



## Zubereitung

Backofen auf 80° vorheizen. Zwiebel und Mandeln klein schneiden bzw. hacken und mit Zitronenschale, Thymian, Salz und Pfeffer vermischen. Die Masse in einem Topf in 1 EL Olivenöl kurz dämpfen, auskühlen lassen und dann mit klein geschnittenem Bärlauch und geriebenem Parmesan verrühren.

Das Fleisch in 4 Portionen teilen und eine Tasche einschneiden, sodass es mit der Bärlauchfülle gefüllt werden kann. Mit Zahnstocher verschließen, salzen und pfeffern und anschließend rundum 5 Minuten anbraten.

Gefülltes Hirschfleisch 1 Stunde (je nach Größe des Fleisches Gardauer verlängern) bei 80°C niedergaren. In der Zeit Risotto zubereiten.

Fleisch aufschneiden, mit Risotto anrichten und mit Bärlauch verzieren.

Guten Appetit!