

Zutaten:

- 800 g Damhirschrücken
- 1 EL Butterschmalz
- 3 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Schalotte
- 3 Wacholderbeeren
- 185 g Butter
- 100 g Haselnüsse, fein gehackt
- 50 g Paniermehl

Zubereitung:

1. Den parierten Damhirschrücken von allen Seiten in heißem Butterschmalz gut anbraten. Zwei

Thymianzweige, Rosmarin, die halbierte Schalotte und zwei zerdrückte Wacholderbeeren

zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Nun alles auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben, für ca. 25 Minuten in den auf 120

Grad vorgeheizten Backofen schieben und zwischendurch eventuell wenden. Anschließend

herausnehmen und ruhen lassen.

3. 125 g Butter schaumig schlagen. Ein Eigelb, eine fein gemahlene Wacholderbeere und einen

gehackter Zweig Thymian begeben und alles gut durchschlagen.

4. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, abkühlen lassen und mit dem Paniermehl

unter die Buttermasse rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Die Haselnussmasse in einen aufgeschnittenen Gefrierbeutel geben und zwischen den

Beutelhälften platt klopfen. Anschließend in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

Dann eine Beutelhälfte abziehen, auf den Damhirschrücken legen, die zweite Folienseite abziehen

und die Kruste leicht andrücken.

6. Unter dem Backofengrill ca. 3 Minuten überbacken, bis die Kruste eine goldbraune Farbe

bekommt.