

Dauhirsch-Rückenfilet mit Schwarztrüffel-Pekannusskruste und weißen Trüffelspänen

Zutaten:

- ca. 800 g Hirschrückenfilet, pariert
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 9 EL Butter
- 7 gehäufte EL schwarze Trüffel, fein gehackt
- 3 gehäufte EL Pekannusskerne, fein gehackt
- 1 TL Fleur de Sel
- 3-4 EL feine Semmelbrösel, am besten vom Walnussbrot
- weiße Trüffel nach Belieben

Zubereitung:

1. Den Backofengrill auf 160 °C vorheizen. Das Filet in 4 Portionsstücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne 5 EL Butter erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze rundherum gut anbraten, herausnehmen und kurz ruhen lassen.

2. Währenddessen die restliche Butter zerlassen. Schwarze Trüffel, Pekannüsse, Fleur de Sel und restliche Butter in einer Schüssel vermischen, nach und nach Semmelbrösel unterkneten, bis eine Masse von der Konsistenz eines Pestos entsteht. Das Fleisch auf einer Seite mit der Trüffel-Nuss-Mischung 5-8 mm dick bestreichen und diese mit den Händen leicht andrücken.

3. Das Fleisch auf dem Rost auf mittlerer Schiene unter dem heißen Grill 6 Minuten garen, bis die Kruste schön gebräunt ist. Herausnehmen und das Fleisch auf einem angewärmten Teller kurz ruhen lassen. Vor dem Servieren nach Belieben weiße Trüffel fein über die Filets hobeln.

TIPP: Zu den Filets passt perfekt ein kurz in Butter gedünsteter Blattspinat. Statt Pekannuss kann hier auch Walnuss oder Macadamianuss verarbeitet werden.

