

Damwildrücken mit **Walnusshaube**

Zutaten

(Zutaten für 4 Personen)

800 g Damwildrücken, ausgelöst und pariert
Salz
Peffer
75 g Butter
3 Schalotten

3 TL Rosmarin
2 TL Thymian
2 Scheiben Toast (vom Vortag)
70 g Walnusskerne, gehackt
Muskat

Schalotten schälen und fein würfeln. Toastscheiben klein zerkrümeln und die Walnusskerne zerhacken. Rosmarin und Thymian zupfen und fein hacken.

In einer Pfanne 1 EL Butter schmelzen lassen. Die Schalotten darin goldgelb andünsten, die Kräuter unterrühren und den Toast und die Walnüsse hinzugeben. Alle durchmischen und die Pfanne vom Herd nehmen.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Den ausgelösten Damwildrücken parieren und in vier gleich große Stücke zerteilen. Salzen und pfeffern. 2 EL Butter in einer Pfanne heiß werden lassen, den Damwildrücken in der Pfanne von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten, vom Herd nehmen.

Die restliche Butter mit der Walnuss-Zwiebel-Masse vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse auf den Wildbretstücken gleichmäßig verteilen und gut andrücken. Das Fleisch nun für ca. 10 Minuten in dem Ofen garen bis die Walnusshaube goldbraun gebraten ist.

