

Zutaten

- 600 g Hirschrücken
- Kochateliers Kakao-Salz "Wildfang"
- 120 g getrockneter Lebkuchen
- 80 g flüssige Butter
- 40 g Honig

Hauptgang

Hirschrücken unter der Lebkuchenkruste

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Hirschrücken unter der Lebkuchenkruste. Kochen Sie mit uns bei Kochateliers und lassen Sie sich inspirieren!

So wird’s gemacht:

1. Den Hirschrücken von Fett und Sehnen befreien und mit Kakaosalz würzen. Eine Stunde marinieren lassen.
2. Den Lebkuchen in einer Küchenmaschine zerkleinern, die Butter und den Honig dazu geben und zwischen 2 Lagen Folie dünn ausrollen. Kaltstellen und erst die fest gewordene Kruste zurechtschneiden. Den Hirschrücken in einer Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten anbraten. Bei 100 °C Umluft für 15 Minuten in den Ofen geben.
3. Danach die Kruste auf die Kirschrückenstücke legen und im Ofen übergrillen.