

AUFGETISCHT - DAS MÖLLTAL

Rezept von Christian Hundt, Moserhof, 9816 Penk

**HIRSCHPAILLARD MIT EIERSCHWAMMERLN UND PARMESAN UND
ERDÄPFELBUCHTELN**

für 4 Personen

ERDÄPFELBUCHTELN**Teig 1**

125 g glattes Mehl,
10 g Germ,
50 ml Milch,
1 Dotter,
Salz, Muskat

Teig 2

250 g mehlig kochende Erdäpfel,
1 Dotter,
125 g glattes Mehl,
25 g Butter,
Salz, Muskat

HIRSCHPAILLARD

2 Hirschrücken à 180 g,
1 Zwiebel,
frische Petersilie,
200 g Eierschwammerln,
etwas Weißwein,
50 ml Gemüsefond,
50 g kalte Butter,
Salz, Pfeffer,
100 g Parmesan

Teig 1: Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und 20 Min. bei Zimmer-
temperatur gehen lassen. Teig 2: Die Erdäpfel schälen, in Salzwasser weich kochen und
durch die Kartoffelpresse pressen. Ausgekühlte Erdäpfel mit restlichen Zutaten und
Teig 1 zu einem glatten Teig kneten und nochmals 30 Min. gehen lassen.

Den aufgegangenen Teig zu einer Rolle formen und 12 gleichmäßig große Teiglinge
abstechen. Zu Buchteln formen und in eine gebutterte Form geben. Nochmals 10 Min.
rasten lassen und mit flüssiger Butter bestreichen. Im vorgeheizten Rohr 15–20 Min. bei
175° C goldgelb backen. Hirschrücken zu zwei dünnen Schnitzeln klopfen. Für die
Eierschwammerln die Zwiebel kleinwürfelig schneiden und die Petersilie fein hacken.
Eierschwammerln in einer heißen Pfanne mit Zwiebeln scharf anbraten und mit Wein
ablöschen. Mit Fond aufgießen und die kalte Butter dazugeben. Von der Hitze nehmen
und mit Petersilie, Salz & Pfeffer abschmecken. Hirschrücken in einer großen,
vorgeheizten Pfanne beidseitig scharf anbraten, salzen und pfeffern. Auf die Seite
geben und 5 Min. rasten lassen. Die Eierschwammerln und geriebenen Parmesan auf
den Hirschrücken geben und zusammenrollen. Mit Buchteln anrichten und die
restlichen Eierschwammerln mit der Sauce über das Fleisch geben.