

# HIRSCH IM SALATBETT

## HIRSCH IM SALATBETT

Was macht man mit einem über gebliebenen Hirschsteak? Gebraten wurde es schon – einzelne Kartoffelspalten, etwas Birne und Brombeeren sind auch noch da... nix halbes und nix ganzes. Ein prüfender Blick in den Kühlschrank und ich entdecke Rucola, Tomaten, Ei und Büffelmozzarella. Klingt wie Salat, sieht aus wie Salat – wird ein Salat!



### Zutaten für 2 Personen:

1 Hirschsteak (150g)

1 EL Butter

1/4 Birne

3 Bratkartoffelspalten

6 Brombeeren

1-2 Eier

120g Büffelmozzarella

5 Cocktailstrauchtomaten

2 Hand voll Rucola

2 EL Walnussöl

2 EL Walnuss-Balsamico

Pfeffer & Salz

### Zubereitung:

Die Eier werden angepiekst und wandern in den Eierkocher – ich wähle das Programm für mittelweiche Eier. Ein Ei will nicht mitspielen – das hatte ich noch nie!



Na zum Glück hatte ich ja zwei. Kalt abschrecken, pellen und halbieren. Als Basis lege ich den Rucola auf die Teller, dann kommen die halbierten Tomaten, die fein aufgeschnittene Birne und der gewürfelte Büffelmozzarella dazu.



Das Hirschsteak war schon in Streifen geschnitten und wird jetzt zusammen mit den Kartoffeln kurz mit einem Löffelchen Butter aufgebraten.



Die Kartoffeln nochmal halbieren und zusammen mit dem Hirsch und den Brombeeren in das Salatbett setzen. Ein Löffelchen Walnussöl und Walnussessig darüber geben. Pfeffer und Salz stelle ich direkt mit auf den Tisch.

Ein feines Reste-Essen!

