



**DIE STERNE**  
IM SAUERLAND

# SIKA-HIRSCHRÜCKEN IM BLÄTTERTEIG

## ZUTATEN für 4 Personen

600g Sika-Hirsch-Rücken  
zu 8 Medaillons à 75 g  
8 Streifen Blätterteig (ca. 1 Platte)  
8 Scheiben Marten Schinkenspeck  
0,5 Liter Wildsauce  
100g Butter, Öl  
Gewürze  
1 Ei

## Als Beilage empfehlen wir:

Spitzkohl  
Westfälische Potthucke und  
frische Pilze



## ZUBEREITUNG

1. Die Sika-Medaillons mit Salz und Wildgewürzen (Wacholder, Nelke, Koriander, Piment, schwarzer Pfeffer) würzen, scharf und kurz in Öl anbraten. Kalt stellen.
2. Die kalten Medaillons mit je einer Scheibe Schinkenspeck fest umwickeln.
3. Die Blätterteigstreifen um die Medaillons legen. Die Streifenenden mit Ei verkleben und dann den Blätterteig komplett mit Ei einstreichen.
4. Auf ein Blech mit Backpapier geben und im vorgeheizten Ofen bei 200°C goldgelb ca. 8-10 min. ausbacken.
5. Ruhen lassen und auf kräftiger Wildsauce anrichten.

„Guten Appetit!“