

# Hirschrücken im Lardomantel

## Zutaten:

(für 4 Personen)

- 1 Hirschrücken ohne Knochen (ca. 640 g)
- 2 EL Gartenkräuterpesto
- 2 Stück Kräuterseitlinge
- 4 dünne Scheiben Lardo
- 2 EL Sonnenblumenkerne
- 2 EL Semmelbrösel



## Zubereitung:

1. Den Grill für indirektes Grillen vorbereiten
2. Den Hirschrücken parieren und mit Pesto einreiben.
3. Die Kräuterseitlinge in dünne Scheiben schneiden, anbraten und rund um den Hirschrücken legen.
4. Die Sonnenblumenkerne hacken und mit den Semmelbröseln mischen.
5. Das Fleisch mit dem Lardo umwickeln und in den Sonnenblumen-Bröseln wälzen.
6. Im Grill auf direkter Hitze kurz alle Seiten anbraten, dann bei geschlossenem Deckel und einer Temperatur von 120° C bis zu einer Kerntemperatur von 56° C garen.
7. Das Fleisch in Butcher Paper einwickeln und 15 Minuten ruhen lassen.
8. Mit einem Püree nach Belieben servieren.

**Jeden Dienstag & Samstag um 11 Uhr**

Radio  
**Holiday**

**GRILLMIX**  
WÜRZIG . LECKER . LOCKER

mit freundlicher  
Unterstützung von: **GRILLSTORE**  
BARBECUE & GRILL