

## **Hirschsteaks mit Kartoffel-Pastinaken Stock und Gemüse**

Hirschsteaks kurz anbraten und nachher 20 -30 min bei 80°C niedergaren

Aus Anbratsud Sauce machen.

### **Karoffel – Pastinaken Stock**

6 Kartoffeln  
6 Pastinaken  
4 Hand voll Baumnüsse  
5-6 EL baumnussoel  
3 dl Rahm  
Butter, Salz, Pfeffer

Kartoffeln und Pastinaken in Würfel schneiden  
Und in Salzwasser weich kochen, dann das Ganze zerstampfen und die zerdrückten  
Baumnusskerne sowie das Oel untermischen. Rahm & Butterflocken ebenfalls  
beimengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Gemüse kurz dünsten und alles anrichten