

HIRSCHSTEAK MIT KRÄUTERSEITLINGEN UND BROMBEERSAUCE

HIRSCHSTEAK MIT KRÄUTERSEITLINGEN UND BROMBEERSAUCE

Mit Wild kann man wilde Dinge machen... oder man bleibt eher klassisch – so wie ich hier. Mit Oregano in Butter gebratene Kartoffeln, leckere Pilze, zart rosa gebratenes Hirschsteak, Birnenspalten und eine Brombeersauce mit einem Hauch Schokolade. Eine sehr feine Kombination, wir mögen das!



Zutaten für 2 Personen:

400g Hirschsteak (hier aus der Keule)

Pfeffer & Salz

150g Kräuterseitlinge

1/2 Zwiebel

etwas Rapsöl

4 mittelgroße Kartoffeln

2 EL Butter

etwas Oregano

1/4 Birne

Für die Sauce:

100g Brombeeren

2 EL Butter

1 Prise Zucker

60 ml Rotwein (trocken)

1/2 TL Kakaopulver

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Wie immer geht es da los wo am meisten Zeit gebraucht wird und das sind die Kartoffeln. Die werden geschält, geviertelt und in Salzwasser gar gekocht. Das dauert ungefähr 15 Minuten.

In der Zeit putze ich die Pilze, viertel sie und brate sie in etwas Rapsöl an bis sie Farbe bekommen. Mit Pfeffer & Salz würzen, dann kommt die fein gewürfelte Zwiebel dazu.



Die Kartoffeln abgießen und mit Butter in einer größeren Pfanne leicht gold-braun braten. Den Oregano fein hacken und mit in die Pfanne geben.



Die Steaks salzen und in der Steakpfanne etwas Rapsöl erhitzen. Die Hirschsteaks reinlegen und von jeder Seite 3 Minuten braten. Je nach Dicke sollten sie dann wie hier medium sein.

In die Pilzpfanne kommen jetzt die dünn aufgeschnittenen Birnenscheiben. Dafür schiebe ich die Pilze einfach ein wenig beiseite.

Jetzt fehlt noch die Sauce - ich lasse die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und gebe die Hälfte der Brombeeren mit einer Prise Zucker dazu. Erhitzen und mit dem Rotwein ablöschen. Aufkochen, die Brombeeren mit der Gabel zerdrücken und das Ganze ein wenig einreduzieren lassen. Das Kakaopulver einrühren, gut umrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Jetzt wird angerichtet. Ich platziere die Pilze, die Birnenscheiben und die Kartoffeln auf dem Teller. Die Brombeersauce über die Birnen geben und die Hirschsteaks aufschneiden und daneben leicht auftürmen. Die restlichen Brombeeren auf beide Teller verteilen.

Lasst es euch schmecken!

