

Hirsch-Steak mit Rotwein-Butter, Pfifferlingen, Spätzle

Für 2 Personen

2 Hirschrückensteaks, a 150 g	150 g Pfifferlinge	1 Schalotte
1 festk. Birne	1 Zitrone	0,5 Bund krause Petersilie
2 Eier	2 TL Johannisbeergelee	125 g weiche Butter
65 g kalte Butter	2 Wacholderbeeren	50 ml Weißwein
150 ml Rotwein	50 ml Portwein	60 ml Mineralwasser
50 ml Sahne	2 TL Puderzucker	150 g Mehl
Mehl	Zucker	Butter
Salz	Pfeffer, schwarz	Pfeffer, weiß

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Birnen schälen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Die Zitrone auspressen und den Saft über die Birnenhälften geben. Den Weißwein mit 125 Milliliter Wasser aufkochen. Eine Prise Zucker zugeben. Die Birnen circa sieben Minuten mit dünsten. Anschließend beiseite stellen. Die Schalotte abziehen, sehr fein hacken, mit einem Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen und weich dünsten, so dass sie nicht braun werden. Mit 100 Milliliter Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren lassen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und die kalte Butter stückchenweise mit einem Schneebesen unter die Soße montieren, bis diese eine cremige Konsistenz erreicht hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pfifferlinge putzen und in Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie zupfen, fein hacken und unter die Pilze mengen. Die Pilze aus der Pfanne nehmen und zum Warmhalten in den Ofen geben. Die Hirschsteaks waschen und trockentupfen. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Steaks von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend zum Warmhalten in den Ofen geben. Den Sud in der Pfanne mit je 50 Milliliter der Weine und der Sahne kochen. Die Wacholderbeeren mit einem Messer einschneiden, sodass sie leichter ihr Aroma abgeben und zu der Soße hinzufügen. Alles zusammen reduzieren lassen. Zum Schluss die Wacholderbeeren wieder entfernen und die Soße salzen und pfeffern. Die Eier mit einer Prise Salz, 150 Gramm Mehl und dem Mineralwasser mit einem Holzlöffel zu einem Teig verarbeiten. Den Teig durch eine Spätzlepresse in kochendes Wasser geben. Mit Salz würzen. Die Birnen mit je einem Teelöffel Johannisbeergelee füllen, die Hirschsteaks salzen, pfeffern und die Rotweinbutter auf ihnen platzieren und dann beides auf Tellern anrichten. Die Spätzle hinzufügen, mit der Soße übergießen und alles servieren.

Rolf Scherer am 08. Dezember 2010