

Gebratene Hirsch-Steaks mit Früchten und Mandel-Reis

Für 2 Personen

2 Hirschsteaks, a 150 g	150 g Wildreis und Langkornreis	50 g Ananas
1 Banane	8 entsteinte Sauerkirschen	3 Wachholderbeeren
25 g gehackte Mandeln	50 g Vanillebutter	250 ml Rotwein
250 ml Wildfond	2 EL Apfelessig	1 TL scharfer Senf
Erdnussöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Reis in Salzwasser gar kochen. Die Hirschsteaks waschen, trocken tupfen und von der Haut und den Sehnen befreien. Anschließend die Steaks in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und zum Garen in den vorgeheizten Ofen stellen. Den Bratenfond abgießen und mit dem Rotwein, dem Apfelessig, den Wachholderbeeren, dem Senf und dem Wildfond reduzieren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Banane schälen und klein schneiden. Die Ananas ebenfalls schälen und ein Viertel davon klein schneiden. Anschließend die Banane mit den Sauerkirschen und der Ananas bei schwacher Hitze kurz in der Fondsoße ziehen lassen und wieder herausnehmen. Den Reis abgießen und die Vanillebutter und die gehackten Mandeln dazugeben. Die gebratenen Hirschsteaks mit den Früchten und dem Mandelreis auf Tellern anrichten, mit der Soße garnieren und servieren.

Christian Pfarr am 27. Januar 2011