

Gebratene Hirsch-Rücken-Steaks mit Marsala-Rotweinjus

Für zwei Personen

2 Hirschrückensteaks, à 200 g	4 feste Kartoffeln	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	1 Bund Suppengrün	1 Wurzelpetersilie
1 Stange Lauch	1 Lorbeerblatt	5 Wacholderbeeren
3 Pimentkörner	4 Gewürznelken	1 TL getrockneter Thymian
1 TL getrockneter Rosmarin	1 TL Korianderkörner	1 EL Tomatenmark
20 ml Cognac	50 ml Balsamicoessig	250 ml Rotwein
20 ml Marsala	200 ml Wildfond	Olivenöl, Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Für die Soße die Karotten, Sellerie und Wurzelpetersilie schälen und fein würfeln. Den Lauch waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch und die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch anbraten. Das Tomatenmark zugeben und rösten. Das Ganze mit dem Marsala und dem Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Lorbeerblatt, Thymian, Rosmarin, Pimentkörner, Wacholderbeeren, Gewürznelken, Korianderkörner in einen Mörser geben und zerstoßen. Die Gewürze zu der Soße geben. Das Ganze mit Wildfond auffüllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße um die Hälfte einkochen lassen. Die Steaks waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten anbraten. Anschließend für circa 15 Minuten in den Backofen geben. Den Bratensud mit etwas Cognac ablöschen, den Balsamicoessig einrühren und zu der eingekochten Rotweinsoße geben. Die Soße durch ein Sieb passieren und noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln schälen und fein raspeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Rösti ausbraten. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, aufschneiden und mit der Soße und den Rösti auf Tellern anrichten und servieren.

Anna-Lisa Mehler am 22. November 2012