

Hirsch-Steak mit Preiselbeer-Soße, Spätzle, Rahm-Wirsing

Für zwei Personen

Für die Hirschsteaks:

4 Hirschrückensteaks	200 g Preiselbeeren	1 Zwiebel, klein
1 Zehe Knoblauch	0,5 Bund Thymian	1 Bund glatte Petersilie
1 Peperoni, klein	200 ml Sahne	500 ml Wildfond
neutrales Öl	Pfeffer	Salz

Für die Spätzle:

200 g Mehl	3 Eier	250 ml Mineralwasser
Butter	Salz	

Für den Rahmwirsing:

1 Kopf Wirsing	200 ml Sahne	Butter
1 Muskatnuss	Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Hirschsteaks waschen und trockentupfen. Pfanne mit etwas Öl erhitzen und Hirschsteaks scharf anbraten. Anschließend zum Warmhalten in den Ofen geben.

In einer Pfanne mit Bratensud Wildfond aufgießen. Knoblauch und Zwiebel abziehen und beides fein hacken. Peperoni halbieren, von Kernen befreien und sehr fein hacken. Thymian zupfen und ebenfalls fein hacken. Knoblauch, Zwiebel, etwas Peperoni sowie Thymian in Flüssigkeit geben. Aufkochen und Sauce einreduzieren lassen.

Für die Spätzle Mehl und Eier vermengen. Unter Zugabe von etwas Mineralwasser und einer Prise Salz klebrige Spätzlemasse herstellen. Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und Teig in Wasser hobeln.

Spätzle kurz kochen lassen, bis sie auf Wasseroberfläche schwimmen. Anschließend Spätzle herausnehmen, abtropfen lassen und in einer Pfanne mit Butter schwenken. Für den Wirsing äußere Blätter vom Kohl befreien. Topf mit Salzwasser aufsetzen und Wirsing kurz blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken und in Streifen schneiden. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und Wirsing darin anbraten. Mit Sahne aufgießen, kurz aufkochen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Preiselbeersauce Sahne angießen, Preiselbeeren dazugeben und Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals kurz aufkochen. Petersilie zupfen, fein hacken und zur Sauce geben. Hirschsteak mit selbstgemachten Spätzle, Rahmwirsing und Preiselbeersauce auf Tellern anrichten und servieren.

Jörg Röthinger am 21. Oktober 2015