

Hirsch-Steak mit Wild-Soße, Kohlrabi-Spaghetti, Knöpfle

Für zwei Personen

Für die Hirschsteaks:

2 Hirschsteaks à 200 g	2 Scheiben Bacon	2 EL Butterschmalz
3 TL Wildgewürz	Salz, Pfeffer	

Für die Wildsauce:

1 Schalotte	2 EL Preiselbeeren	1 TL Tomatenmark
100 ml Crème-fraîche	100 ml Rotwein	200 ml Wildfond
1 Prise Zucker	4 Wacholderbeeren	$\frac{1}{4}$ TL getrockneter Thymian
$\frac{1}{4}$ TL getrockneter Rosmarin	1 EL Mehl	2 EL Butterschmalz

Salz, Pfeffer

Für die Spaghetti-Kohlrabi:

2 Kohlrabi	1 Zwiebel	60 g getrocknete Cranberrys
100 ml Sahne	100 ml Gemüsefond	100 ml Wildfond
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke	2 EL Butterschmalz

Chilipulver
Salz, Pfeffer

Für die Knöpfle:

3 Eier	3 EL Butter	200 g Mehl
3 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL feines Salz	

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und einen Topf mit gesalzenem Wasser aufstellen.

Für die Hirschsteaks Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Steaks waschen und trockentupfen. Zusammen mit Bacon in die Pfanne legen und von jeder Seite drei Minuten braten. Mit Wildgewürz, Salz und Pfeffer würzen. Steaks und Bacon herausnehmen, in Alufolie einwickeln und fünf Minuten ruhenlassen.

Für die Sauce Schalotte abziehen und kleinhacken. Wacholderbeeren zerdrücken und kleinschneiden. Schalotte, Wacholderbeeren, Rosmarin und Thymian ins heiße Bratfett geben, Tomatenmark unterrühren und mit dem Rotwein ablöschen. Kurz aufkochen, Preiselbeeren und Crème fraîche dazugeben, glattrühren mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Für die Spaghetti-Kohlrabi Zwiebel abziehen, halbieren und in halbe Ringe schneiden. Kohlrabi schälen und mit einem Spiralschneider zu Spaghetti verarbeiten. Cranberrys kleinhacken. Zwei Esslöffel Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Kohlrabi darin anbraten, Cranberrys zugeben mit Gemüse- und Wildfond und Sahne aufgießen. Etwa 15 Minuten köcheln lassen bis die Kohlrabi bissfest sind. Wenn nötig mit etwas Speisestärke andicken. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Mit kleingehackter Petersilie bestreuen.

Für die Knöpfle Eier und Salz verquirlen, Mehl unterrühren, löffelweise ca. 125 Milliliter Wasser und zwei Esslöffel Olivenöl zugeben und kräftig schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Durch ein Spätzlesieb in kochendes Salzwasser mit einem Esslöffel Olivenöl geben bis die Knöpfle oben schwimmen. Dann mit einer Schaumkelle abschöpfen und abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Knöpfle darin leicht knusprig braten.

Die Hirschsteaks mit Wildsauce, Spaghetti-Kohlrabi und Knöpfle auf Tellern anrichten und servieren.

Heidi Becher am 07. Dezember 2015