

Hirsch-Rücken-Steak mit Schokoladen-Preiselbeer-Soße

Für zwei Personen

Für das Hirschrückensteak:

2 Hirschrückensteaks à 250 g	Wildgewürz ´	Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

10 g Wildpreiselbeeren im Glas	250 ml Wildfond	125 ml trockener Rotwein
20 g Zartbitter-Schokolade	2 EL Butter	Salz
Pfeffer		

Für das Birnen-Zwiebel-Gemüse:

200 g Rote Zwiebeln	250 g Williams Christ Birnen	125 ml trockener Weißwein
50 ml Birnensaft	1 Vanilleschote	2 Zweige Estragon
Butter	Salz	Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligk. Kartoffeln	4 Maronen	250 g Butter
125 ml Milch	Muskatnuss	Salz

Für die Garnitur:

1 Zweig Zitronenthymian

Backofen auf 110 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Für das Gemüse Zwiebeln schälen, halbieren und in Spalten schneiden. Birnen abtropfen lassen, dabei etwas Saft auffangen. Birnen in dicke Spalten schneiden. Estragon waschen, Blättchen abzupfen und fein hacken. Zwiebeln in der heißen Butter andünsten. Mit Wein und Birnensaft ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Vanille halbieren, Mark auskratzen und zugeben. Zugedeckt zehn Minuten schmoren. Birnen zu den Zwiebeln geben, leicht erwärmen und mit Salz, Pfeffer und Estragon abschmecken.

Für das Hirschrückensteak Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz einreiben. Butter in Pfanne erhitzen und Steaks darin von jeder Seite zwei bis drei Minuten scharf anbraten. Danach für 15 Minuten bei 110 Grad im vorgeheizten Backofen fertig garen lassen. Für die Schokoladen-Preiselbeer-Sauce den Bratensatz mit Wildfond und Rotwein ablöschen und um ein Drittel reduzieren lassen. Schokolade hacken, in der Sauce schmelzen, Wildpreiselbeeren und 2 Esslöffel Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Kartoffelpüree Maronen kreuzförmig einschneiden und auf dem Backblech verteilen. Die Esskastanien bei 225 Grad circa 15 bis 20 Minuten backen. Milch leicht erwärmen. Kartoffeln waschen, schälen, in kleine Stücke schneiden. In kochendes Salzwasser geben und 20 Minuten garen. Abgießen. Maronen pellen und klein hacken. In einer Pfanne ohne Butter leicht anrösten. Kartoffeln durchpressen, mit der warmen Milch und der Butter vermengen. Mit Salz und Muskat würzen, die Maronensplitter drüber streuen.

Hirschrückensteak mit Zitronenthymian garnieren, mit Schokoladen-Preiselbeer-Sauce, Birnen-Zwiebel-Gemüse und Kartoffelpüree mit Maronen anrichten und servieren.

Dennis Thöner am 21. Dezember 2015