

Hirsch-Steak, Spekulatius-Kruste, Maronen, Schwarzwurzeln

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Hirschsteaks, à ca. 100 g	30 g Butter	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Kruste:

50 g frisches Weißbrot	50 g Butter	1 TL Spekulatiusgewürz
Salz	Pfeffer	

Für die Schwarzwurzeln:

200 g Schwarzwurzeln	100 g Mehl	5 EL Essigessenz
2 Eier	100 g Paniermehl	2 EL Schlagsahne
500 g Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die glasierten Maronen:

200 g vorgegarte Maronen	50 g Butter	50 g Zucker
200 ml Geflügelfond	200 g Schlagsahne	Salz, Pfeffer

Fleisch waschen, trocken tupfen, in einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten ca. 2 Minuten scharf anbraten. Rosmarin- und Thymianzweig abbrausen, trockenwedeln und mit in die Pfanne geben. 30 g Butter zufügen und die Steaks bei geringer Hitze damit glasieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.

Für die Kruste:

Ofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

50 g Butter mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Weißbrot zerbröseln. 1 Prise Salz, Lebkuchengewürz und Weißbrotbrösel gut unterrühren. Buttermischung in einen Gefrierbeutel füllen und ca. 3 mm dünn ausrollen, kurz kalt stellen.

Die zuvor gebratenen Steaks mit der Butterkruste belegen und im vorgeheizten Backofen ca. 5 Minuten gratinieren.

Für die Schwarzwurzeln:

Essigessenz und 1 EL Mehl glatt rühren und mit reichlich Wasser mischen.

Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser kräftig abbürsten, waschen und schälen. Schwarzwurzeln sofort in das zuvor angerührte Essigwasser legen. Schwarzwurzeln in kochendem Salzwasser zugedeckt ca. 20 Minuten bissfest garen.

Dann die Schwarzwurzeln abgießen und gut abtropfen lassen. Eier und 2 EL Sahne verquirlen. Wurzeln zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zuletzt im Paniermehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Wurzeln darin goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die glasierten Maronen:

50 g Butter in einer Pfanne erhitzen. Maronen zufügen, mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit Geflügelfond und Sahne ablöschen. Cremig einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hirschsteak mit Spekulatiuskruste mit glasierten Maronen und gebackenen Schwarzwurzeln auf Tellern anrichten und servieren.

Sascha Weidig am 04. Dezember 2017