

Hirsch-Steak, Balsamico-Zwiebeln, Erbsen-Püree, Pudding

Für zwei Personen

Für das Hirsch-Steak:

2 Hirschkeulen à 160 g	Butterschmalz	Mehl
Salz	Pfeffer	

Für die Balsamico-Zwiebeln:

2 rote Zwiebeln	3 EL Butter	100 g Zucker
100 ml Balsamico Essig	100 ml Wildfond	250 ml Rotwein
2 EL Schwarzkirschmarmelade	100 ml Sahne	20 g Mehl
1 TL Zimt	Salz	Pfeffer

Für das Püree:

500 g TK Erbsen	1 Bund Minze	1 Zitrone
3 EL Butter	50 ml Sahne	Salz
Pfeffer		

Für den Yorkshire-Pudding:

140 g Mehl	4 Eier	Muskatnuss
200 ml Milch	Sonnenblumenöl	Salz

Für das Hirsch-Steak:

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Steak mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in Mehl wenden und in einer Pfanne mit Butterschmalz scharf von jeder Seite für ca. eine Minute anbraten. Dann für ca. 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Für die Balsamico-Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. In einem kleinen Topf mit Butter und Zucker karamellisieren lassen und mit Balsamico und Rotwein aufgießen und einkochen. In die Steakpfanne Butter, Mehl und Marmelade geben, mit Wildfond ablöschen und Sahne dazugeben. Mit Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree:

Minze abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Erbsen mit Minze, Butter und etwas Sahne in einem Topf kurz aufkochen, pürieren und durch ein Sieb passieren. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Erbsen-Minz-Püree mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für den Yorkshire-Pudding:

Den Ofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Öl in die Muffin-Form geben und zum Erhitzen kurz in den Backofen stellen. Mehl, Eier, Milch und etwas Salz verrühren. Muskatnuss reiben und etwas Abrieb dazugeben. Form aus dem Ofen nehmen und Teigmischung in die Formen gießen. Für ca. 20 Minuten backen.

Hirsch-Steak mit Balsamico-Zwiebeln, Erbsen-Minz-Püree und Yorkshire-Pudding auf Tellern anrichten und servieren.

Veronika Spät am 05. Februar 2018