

Hirschrücken-Steak Johannisbeer-Soße, Rotkohl, Maronen

Für zwei Personen

Für das Steak:

300 g ausgelöster Hirschrücken	3 Wacholderbeeren	1 Zweig Rosmarin
2 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

1 Zwiebel	125 ml trockener Rotwein	125 ml Rinderfond
2 EL Johannisbeer-Marmelade	1 Nelke	1 TL Ingwerpulver
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für den Rotkohl:

500 g Rotkohl	2 Zwiebeln	100 g Johannisbeeren
1 EL Butter	500 ml Gemüsefond	2 EL Rotweinessig
3 EL Johannisbeer-Marmelade	1 TL Speisestärke	1 Lorbeerblatt
4 Wacholderbeeren	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer

Für das Püree:

250 g vorgegarte Maronen	100 g Sellerie	50 g Butter
300 ml Rinderfond	50 ml trockener Weißwein	Öl, Salz, Pfeffer

Für das Steak:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen und trockentupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Fleisch von jeder Seite ca. 2 Minuten scharf anbraten.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Zusammen mit Wacholderbeeren auf das Fleisch legen und es im vorgeheizten Backofen garen, bis eine Kerntemperatur von 60 Grad erreicht ist.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in Tranchen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butterschmalz in einem Topf auslassen und Zwiebel leicht darin rösten. Mit Rotwein ablöschen und einköcheln lassen. Mit Rinderfond aufgießen, dann Marmelade, Nelke und Ingwer hinzufügen. Alles für ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Nelke entfernen und die Sauce mit einem Stabmixer fein pürieren und anschließend durch ein feines Haarsieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Rotkohl:

Rotkohl waschen, halbieren, Strunk und äußere Blätter entfernen.

Rotkohl in feine Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig anschwitzen. Rotkohl hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marmelade unterrühren und alles kurz anbraten.

Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Thymian zusammen mit dem Lorbeerblatt und Wacholderbeeren in den Topf zum Kraut geben und alles mit Fond aufgießen. Alles für ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

Johannisbeeren putzen und mit in den Topf zum Rotkohl geben. Rotweinessig und Speisestärke unterrühren und alles nochmals aufkochen lassen.

Um dem Rotkohl eine Bindung zu verleihen, können Sie entweder etwas Stärke in Gemüsefond auflösen und zum Gemüse geben oder aber Sie geben ein wenig Risotto-Reis hinzu und lassen diesen mitköcheln. Der Reis setzt beim Garen Stärke frei und verleiht dem Kohl ebenfalls eine schöne Bindung. Die Reiskörner selbst schmeckt man beim Essen nicht.

Für das Püree:

Maronen halbieren. Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden.

Maronen und Sellerie in einen Topf mit Öl kurz anrösten und mit Weißwein ablöschen. Mit Fond aufgießen und alles für ca. 20 Minuten garen. Anschließend mit einem Stabmixer fein pürieren, dann Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stephanie Rogler am 25. September 2019