

# Hirsch-Steak mit Kräuterseitling-Rahm und Spätzle

**Für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

2 Hirschrückensteaks à 200 g	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
1 Zweig Rosmarin	1 Lorbeerblatt	10 Wacholderbeeren
Öl	Salz	Pfeffer

**Für den Rahm:**

300 g Kräuterseitlinge	2 Schalotten	20 g Butter
250 ml Sahne	125 ml trockener Weißwein	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
1 Zweig Thymian	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

**Für die Spätzle:**

250 g Weizenmehl	3 Eier, Größe M	Butter
1-2 EL Rote-Bete-Pulver	1 Prise weißer Pfeffer	$\frac{1}{2}$ TL Salz

**Für das Fleisch:**

Den Backofen auf 160-170 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch ggf. parieren und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Steaks darin sehr scharf kurz anbraten, dann vom Herd nehmen.

Knoblauch abziehen und andrücken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch, Rosmarin sowie Butter in die Pfanne geben.

Die Steaks in der Pfanne in den vorgeheizten Ofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad fertig garen. Fleisch aus dem Ofen nehmen und mit Alufolie abgedeckt etwas rasten lassen.

**Für den Rahm:**

Kräuterseitlinge putzen. Schalotten abziehen und fein schneiden.

Thymian und Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln. Butter in einer großen Pfanne erhitzen und Kräuterseitlinge und Zwiebelwürfel darin anbraten. Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren. Sahne und Thymian hinzugeben. Alles etwa fünf Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen.

Schnittlauch fein schneiden und unter die Pilze rühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Spätzle:**

Mehl, Eier, Rote-Bete-Pulver, Pfeffer, Salz und 110 ml lauwarmes Wasser vermengen und den Teig schlagen bis Luftblasen entstehen.

Ca. 10 Minuten ruhen lassen. Dann nochmals schlagen. Der Teig sollte sich ziehen lassen ohne zu reißen.

Spätzlereibe auf einen Topf mit kochendem Salzwasser legen. Den Teig portionieren und durch die Löcher streichen.

Spätzle einmal aufkochen lassen. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen mit einer Schöpfkelle abschöpfen und warmhalten. Kurz vor dem Servieren noch mit etwas Butter in einer Pfanne schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sascha Steinbek am 24. Januar 2022