

Hirsch-Beefsteaks mit Kartoffel-Preiselbeer-Püree

Für 4 Personen

Hirsch-Beefsteaks:

4 Brötchen vom Vortag	125 ml Vollmilch	125 g flüssige Sahne
Salz	Pfeffer	100 g Bacon
1 EL neutrales Pflanzenöl	150 g Zwiebel, gewürfelt	4 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 EL glatte Petersilie, gehackt	500 g Hirsch-Hackfleisch	100 g frisches Kalbsbrät
2 Eier	1 EL scharfer Senf	5 Spritzer Tabascosauce
4 EL Butter		

Kartoffel-Püree:

1 kg mehligk. Kartoffeln	400 ml Vollmilch	80 g weiche Butter
Salz	Pfeffer	Muskatnuss
3 EL Preiselbeeren		

Die Brötchen in Würfel schneiden. Die Milch mit der Sahne in einem Topf erhitzen und über die Brötchenwürfel gießen, dann mit Salz und Pfeffer würzen und einige Minuten quellen lassen.

Den Bauchspeck würfeln. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Bauchspeckwürfel zugeben und einige Minuten anbraten. Die Zwiebelwürfel und den Knoblauch zugeben und bei milder Temperatur weiterbraten, bis die Zwiebeln weich sind. Dann die Petersilie zufügen und kurz verrühren. Die Zwiebel-Speck-Mischung aus der Pfanne nehmen und erkalten lassen.

Das Hackfleisch, das Kalbsbrät und die Zwiebel-Speck-Mischung in eine Schüssel geben. Die eingeweichten Brötchen ausdrücken und zugeben. Die Eier, den Senf und die Tabascosauce zufügen und alles gut mit den Händen vermengen und durchkneten. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit nassen Händen Beefsteaks formen. Auf dem Herd zwei Pfannen erhitzen, jeweils 2 EL Butter hineingeben und aufschäumen lassen. Die Beefsteaks in die heiße Butter legen und bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Die Beefsteaks dabei öfters wenden.

Die Kartoffeln schälen, je nach Größe halbieren oder vierteln und in Salzwasser weich kochen. Anschließend abgießen, gut ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse in eine Rührschüssel drücken.

Die Vollmilch aufkochen und mit einem Kochlöffel unter die heiße Kartoffelmasse rühren. Die weiche Butter ebenfalls unterrühren. Das Kartoffelpüree mit Salz, Pfeffer und etwas frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Zum Schluss die Preiselbeeren unter das Kartoffelpüree heben.

Christian Henze am 09. März 2018