

# Hirsch-Steaks mit Orangen-Soße und Wirsing-Röllchen

## Für 4 Personen

1 kleiner Wirsing	Salz	150 g vorgegarte Maronen
4 EL Crème-fraîche	Cayennepfeffer	3 EL Butter
2 Schalotten	4 Hirschsteaks (2 cm dick)	1 Bio-Orange
2 EL Öl	weißer Pfeffer	200 ml trockener Rotwein
1-2 EL Orangenmarmelade	2 Prisen Piment	

Vom Wirsing 18 Blätter ablösen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser erhitzen und die Blätter darin etwa 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, bis sie biegsam aber noch bissfest sind, dann eiskalt abschrecken. 12 große Blätter beiseite legen, den Rest fein hacken.

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Maronen fein hacken und mit gehacktem Wirsing und Crème fraîche vermengen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die großen Wirsingblätter auf der Arbeitsfläche auslegen und die dicken Blattrippen flacher schneiden. Maronen-Wirsing-Masse darauf verteilen, dabei seitlich einen kleinen Rand frei lassen. Ränder einschlagen und die Blätter von der Schmalseite her aufrollen. Wirsingröllchen in eine flache feuerfeste Form setzen. 2 EL Butter zerlassen und die Wirsingröllchen damit beträufeln. Wirsingröllchen im Backofen (Mitte) 20–25 Minuten garen, bei Bedarf abdecken.

Inzwischen die Schalotten schälen und sehr fein würfeln. Hirschsteaks mit Küchenpapier trockentupfen. Orange heiß waschen und mit einem Zestenreißer etwa 1 EL feine Orangenschalenstreifen abziehen, den Saft auspressen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Hirschsteaks darin bei starker Hitze 1–2 Minuten auf jeder Seite braten. Salzen und pfeffern, abgedeckt warm halten. Schalotten in die Pfanne geben und im Bratfett bei mittlerer Hitze kurz andünsten.

Orangensaft und -schale sowie den Rotwein zu den Schalotten geben und mit Piment würzen. Aufkochen und bei starker Hitze 10–15 Minuten einkochen lassen. Dann die Marmelade und die übrige Butter in Flöckchen unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce zu den Hirschsteaks und den Wirsingröllchen servieren. Dazu schmecken kleine Salzkartoffeln.

Christian Henze am 07. Dezember 2018