

# Hirsch-Kalb-Rücken-Steak im Speck-Mantel

## Für zwei Personen

2 Hirschkalbsrückensteaks, à 160 g	4 Scheiben Frühstücksspeck	200 g Spätzle
200 g Schalotten	30 g gemahlene Haselnüsse	2 Zweige Rosmarin
1 Zweig Petersilie	1 Muskatnuss	250 ml Rotwein
2-3 EL alter Balsamicoessig	1 EL Butterschmalz	2 EL Butter
2 EL brauner Zucker	1 EL bunter Pfeffer	Zucker, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Spätzle in einer ausreichenden Menge kochendem Salzwasser gar ziehen lassen. Die Hirschkalbsrückensteaks waschen, trocken tupfen und leicht klopfen. Den äußeren Rand der Steaks jeweils mit zwei Scheiben Speck umwickeln und jeweils mit Küchengarn fixieren. Beidseitig mit Salz und dem bunten Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin von beiden Seiten scharf anbraten. Die Hirschkalbsrückensteaks aus der Pfanne nehmen, auf das Ofengitter setzen, mit den Rosmarinzweigen belegen und für zehn bis 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Schalotten abziehen und je nach Größe halbieren. Einen Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Mit braunem Zucker bestreuen und kurz karamellisieren. Mit dem Rotwein ablöschen, den Balsamicoessig einrühren und ohne Deckel etwa 15 Minuten bis auf die Hälfte einkochen lassen. Nach Belieben mit Salz und Zucker abschmecken. Die Spätzle abgießen und gut abtropfen lassen. Die übrige Butter in einer Pfanne erhitzen und die gemahlene Haselnüsse circa eine Minute darin anrösten. Dann die Spätzle zugeben und darin schwenken. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Steaks aus dem Ofen nehmen und das Küchengarn entfernen. Die Steaks zusammen mit den Rotweinschalotten und den Nuss-Spätzle auf einem Teller anrichten. Mit der Petersilie garnieren und servieren.

Horst Lichter am 02. November 2012