

Hirsch-Steaks mit Johannisbeer-Soße, Rosenkohl-Püree

Für zwei Personen

Für die Steaks:

2 Hirschrückensteaks à 180 g	2 Scheiben Frühstücksspeck	150 g Pfifferlinge
1 Schalotten	1 EL Butter	1 EL Butterschmalz
1 Zweig glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

100 ml Rotwein	100 g Johannisbeer-Gelee	1 Orange
2 TL Dijon-Senf		

Für das Rosenkohl-Püree:

250 g Kartoffeln	200 g Rosenkohl	350 ml Gemüsefond
150 ml Sahne	2 EL Butter	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Steaks das Fleisch waschen, trockentupfen, mit Bauchspeck umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Steaks darin von beiden Seiten etwa circa fünf Minuten braten. Aus der Pfanne herausnehmen, in Alufolie wickeln und warmhalten.

Für die Sauce Orangenschale dünn abschneiden, Orange halbieren und Saft auspressen. Bratensatz mit Rotwein ablöschen, Johannisbeergelee, Senf, Abrieb und Saft der Orangen einrühren, aufkochen und einkochen lassen.

Für das Püree Kartoffeln schälen und grob würfeln. Ein Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen. Rosenkohl und Kartoffeln darin andünsten mit Gemüsefond auffüllen und zugedeckt 15 bis 20 Minuten garen. Abgießen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, Sahne und ein Esslöffel Butter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Schalotte abziehen und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalottenwürfel darin anschwitzen, geputzte Pfifferlinge zufügen und andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hirschsteaks mit der Pfifferlingsgarnitur und dem Rosenkohlpüree auf dem Teller anrichten. Das Fleisch mit der Sauce beträufeln und Pfifferlinge mit gehackter Petersilie garnieren und servieren.

Horst Lichter am 16. Dezember 2015