

Hirsch-Rücken-Steaks mit Bohnen-Püree und Radicchio

Für 2 Portionen

2 Hirschrückensteak a 150 g	Butter	1 Zwiebel
1 Orange	1 Zehe Knoblauch	300 g weiße Bohnenkerne
1 Radicchio	100 ml Weißwein	50 ml Sahne
1 TL grüner Pfeffer	100 g Trauben	Zucker
Salz	Pfeffer	Olivenöl

Die Hirschrückensteaks waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Steaks von beiden Seiten darin braten. Die Bohnen für das Püree in einen Topf mit etwas Olivenöl geben und mit Salz, Pfeffer und grünem Pfeffer würzen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, klein schneiden und hinzugeben. Anschließend mit der Hälfte des Weißweins ablöschen und mit Sahne auffüllen. Den Radicchio vom Strunk befreien und nur die inneren, roten Blätter verwenden. Die Weintrauben in der Mitte halbieren. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und die Weintrauben sowie den Radicchio hineingeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Orangenabrieb würzen. Anschließend mit dem restlichen Weißwein ablöschen. Die Bohnen fein stampfen und mit den Steaks und dem Salat auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 26. 10. 2011