

Hirsch-Steaks mit Vanille-Butter und Speck-Gemüse

Für 2 Portionen

| | | |
|----------------------|-----------------|------------------|
| 2 Hirschrückensteaks | 1 Vanilleschote | Salz und Pfeffer |
| 30 g Bacon | Olivenöl | 50 g Butter |
| 100 g TK-Erbesen | 1/2 Bund Minze | 1 Limette |

Butter in der Pfanne leicht schmelzen lassen, die Vanilleschote auskratzen und das Mark in die Butter geben. Die Hitze nun etwas reduzieren. Die Hirschrückensteaks von beiden Seiten salzen und pfeffern. Ein wenig plattieren, in die Vanillebutter geben und von beiden Seiten bei geringer Hitze anbraten. Den Bacon in breite Streifen schneiden und in einer zweiten Pfanne mit etwas Olivenöl und den TK-Erbesen stark rösten. Die Schalotte abziehen, halbieren, in feine Streifen schneiden und direkt zum Speck und den Erbsen hinzugeben. Das Ganze mit Pfeffer würzen und nur wenig Salz und weiter scharf anbraten. Zum Schluss zu den Hirschsteaks eine Prise Zucker zum Karamellisieren hinzufügen. Vor dem Anrichten die Steaks zwei Minuten ruhen lassen. Limettenschale reiben, die Minze fein schneiden. In die zweite Pfanne einen Klecks Butter, Limettenschale und die Minze geben. Gut vermischen, auf Tellern anrichten und die Steaks darauf legen.

Steffen Henssler am 16. Oktober 2012