

Rezeptanhang

Hirsch-Beefsteaks mit Kartoffel-Preiselbeer-Püree

ZUTATEN / 4 PERSONEN

Hirsch-Beefsteaks
4 Brötchen vom Vortag
125 ml Vollmilch
125 g flüssige Sahne
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
100 g geräucherter Bauchspeck
1 EL neutrales Pflanzenöl
150 g Zwiebel, gewürfelt
4 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 EL glatte Petersilie, gehackt
500 g Hirsch-Hackfleisch
100 g frisches Kalbsbrät (vom Fleischer)
2 Eier
1 EL scharfer Senf
5 Spritzer Tabascosauce
4 EL Butter

Kartoffel-Preiselbeer-Püree

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
400 ml Vollmilch
80 g weiche Butter
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss
3EL Preiselbeeren

ZUBEREITUNG

Die Brötchen in Würfel schneiden. Die Milch mit der Sahne in einem Topf erhitzen und über die Brötchenwürfel gießen, dann mit Salz und Pfeffer würzen und einige Minuten quellen lassen.

Den Bauchspeck würfeln. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Bauchspeckwürfel zugeben und einige Minuten anbraten. Die Zwiebelwürfel und den Knoblauch zugeben und bei milder Temperatur weiterbraten, bis die Zwiebeln weich sind. Dann die Petersilie zufügen und kurz verrühren. Die Zwiebel-Speck-Mischung aus der Pfanne nehmen und erkalten lassen.

Das Hackfleisch, das Kalbsbrät und die Zwiebel-Speck-Mischung in eine Schüssel geben. Die eingeweichten Brötchen ausdrücken und zugeben. Die Eier, den Senf und die Tabascosauce zufügen und alles gut mit den Händen vermengen und durchkneten. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit nassen Händen Beefsteaks formen. Auf dem Herd zwei Pfannen erhitzen, jeweils 2 EL Butter hineingeben und aufschäumen lassen. Die Beefsteaks in die heiße Butter legen und bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Die Beefsteaks dabei öfters wenden.

Die Kartoffeln schälen, je nach Größe halbieren oder vierteln und in Salzwasser weich kochen. Anschließend abgießen, gut ausdampfen lassen und durch eine

Kartoffelpresse in eine Rührschüssel drücken.

Die Vollmilch aufkochen und mit einem Kochlöffel unter die heiße Kartoffelmasse rühren. Die weiche Butter ebenfalls unterrühren. Das Kartoffelpüree mit Salz, Pfeffer und etwas frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Zum Schluss die Preiselbeeren unter das Kartoffelpüree heben.

Rosa gebratenes Steak vom Reh mit Mandel-Rotwein-Schalotten

ZUTATEN / 4 PERSONEN

4 Reh-Steaks
3 EL neutrales Pflanzenöl
1 Knoblauchzehe, gepresst
1/4 TL geschroteter schwarzer Pfeffer
Salz

Rotweinschalotten

300 g Schalotten
150g Mandeln
2 EL Zucker
2 Lorbeerblätter
1 Zweig Rosmarin
300 ml trockener Rotwein
300 ml roter Portwein
2 EL eiskalte Butterwürfel
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Spritzer Himbeeressig

ZUBEREITUNG

Das Fleisch von allen Seiten locker trocken tupfen. Das Pflanzenöl, den geschroteten Pfeffer und den Knoblauch zu einer Marinade verrühren. Die Marinade in eine Schale geben. Die Fleischscheiben hineinlegen, in der Marinade wenden und 5 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Den Backofen auf 90 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Eine schwere Eisenpfanne ohne Fettzugabe erhitzen. Die marinierten Steaks kurz abtropfen lassen und in die heiße Pfanne legen. Die Steaks auf jeder Seite ca. 4 Minuten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beide Seiten mit Salz bestreuen. Dann auf den Backofenrost legen und im vorgeheizten Backofen 30 Minuten rosa garen. Die Pfanne mit dem Bratansatz warm halten.

Die Schalotten schälen und in Scheiben schneiden. Die Pfanne mit dem Bratansatz der Steaks erneut erhitzen. Die Schalotten und die Mandeln darin anbraten. Dann den Zucker darüber streuen und die Lorbeerblätter und den Rosmarinzweig zugeben. Alles zusammen karamellisieren lassen. Anschließend mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen und in der offenen Pfanne ca. 25–30 Minuten köchelnd reduzieren.

Die Lorbeerblätter und den Rosmarinzweig aus der Pfanne nehmen. Zum Binden die eiskalten Butterwürfel mit einem Kochlöffel nach und nach in die Sauce rühren. Die Rotweinschalotten mit Salz, Pfeffer und je nach Geschmack mit einem Spritzer Himbeeressig abschmecken.

Dazu passen z.B. Bratkartoffeln.