

Hirschsteak mit Steinpilzen

Zutaten für 4 Portionen:

4 Hirschsteaks à ca. 200 g
4 Schalotten
1 EL Butter
200 ml Rotwein (z.B. roter Rioja Crianza)
150 ml Wildfont
75 ml Sahne
2 EL Speiseöl
100 g Steinpilze
2 EL Butter
Etwas Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Beilage: „Kartoffelschnee“

600 g Kartoffeln
200 ml Milch
50 gr. Butter
Salz, Pfeffer
Frisch geriebener Muskatnuss

Gemüse: Brokkoli oder Rosenkohl

Zubereitung:

Die Steaks unter fließendem Wasser kurz abwaschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Von eventuellen Häuten und Sehnen befreien, pfeffern und 20 Minuten bei Zimmertemperatur liegen lassen.

Schalotten pellen, fein würfeln und in Butter glasig andünsten. Mit Rotwein und Wildfond ablöschen und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen. Würzen, pürieren und mit der Sahne verrühren. Nochmals abschmecken.

Für den „Kartoffelschnee“ die Kartoffeln schälen, waschen und in wenig Wasser kochen. Abgießen, heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Milch erwärmen und mit der Kartoffelmasse und der Butter verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Gemüse zubereiten

Die Steaks im heißen Öl etwa 5-6 Minuten rosa braten. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden, in Butter ganz kurz braten und in die heiße Sauce geben. Die Steaks sofort in der Sauce servieren.

B on appé tit!