Hirschsteak braten

Mit dem Rezept für Hirschsteak braten lässt sich ein feines Gericht zubereiten, dass gerade zu den Feiertagen ein Gaumenschmaus ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

0.5 Stk.	Orangen
0.5 Stk.	Zitronen
1 Stk.	Ingwer (klein)
2 EL	Preiselbeerkompott
1 TL	Senfpulver
2 Stk.	Hirschrückensteaks
1 Prise	Pfefferkörner (gemahlen)
2 Stk.	Schalotten
1 EL	Erdnussöl
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für **Hirschsteak braten** als Erstes eine Orange und eine Zitrone halbieren. Dann nur die Schalen von jeweils einer Hälfte der Früchte mit einem Kartoffelschäler abschälen. Die Schalen dann mit einem scharfen Messer in sehr feine Streifen schneiden. Nun jeweils eine halbe Orange und eine halbe Zitrone auspressen und den Saft in einen Topf geben. Als Nächstes Ingwer schälen, sehr fein reiben und in den Topf geben. Dann Preiselbeerkompott und Senf in den Topf geben und Alles bei mittlerer Hitze erwärmen. Dabei mehrmals umrühren. Die Sauce nun unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Wenn die Sauce kocht und alles gut miteinander verbunden ist, den Topf vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Danach die Steaks mit Küchenpapier gut abtrocknen. Als Nächstes Pfefferkörner mahlen und diese dann auf beide Seiten der Steaks drücken.

2. Jetzt Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.

3. Dann eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Steaks in die Pfanne legen. Bei mittlerer Hitze für etwa fünf Minuten braten lassen, dann wenden, die Schalotten zugeben und für weitere fünf Minuten braten lassen. Etwa eine Minute vor Ende der Garzeit die Soße zu den Steaks geben und mit etwas Salz abschmecken.

4. Die Steaks herausnehmen, auf Tellern geben, mit der Sauce übergießen und sofort heiß servieren.

Tipp

Als Beilage zu Hirschsteak braten eignen sich kleine Pell- oder Salzkartoffeln. Auch ein Kartoffelgratin oder feine Gnocchi passen als Beilage sehr gut zu dem Gericht. Ein frischer knackiger Salat rundet das Ganze perfekt ab. Die Bratdauer des Steaks richtet sich nach dem persönlichen Geschmack, nach etwa vier Minuten ist das Steak rare und nach etwas sechs Minuten well-done. Die Sauce lässt sich auch sehr gut vorbereiten und bis zum Zubereiten der Steaks im Kühlschrank aufbewahren.