

Hirschsteak in Rotweinsauce

Das Hirschsteak in Rotweinsauce ist ein köstliches Wild Gericht. Das einfache Rezept ist eine Delikatesse für Feinschmecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

4 Stk.	Hirschrückensteaks
	Salz und Pfeffer (aus der Mühle)
	Butterschmalz
1 Stk.	Zwiebel (kleine)
4 Stk.	Wacholderbeeren
4 Stk.	Pfefferkörner
1 Glas	Rotwein
2 EL	Preiselbeeren (aus dem Glas)
1 TL	Speisestärke

Zubereitung

1. Für das **Hirschsteak in Rotweinsauce** den Backofen auf 90 °C vorheizen.
2. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steaks von beiden Seiten scharf anbraten.
3. Aus der Bratpfanne nehmen, auf einen Teller legen und im Backofen zirka 10 Minuten fertig garen.
4. In der Zwischenzeit die fein zerhackte Zwiebel im Bratenrückstand glasig andünsten. Die Pfefferkörner und Wacholderbeeren in einem Mörser zerkleinern und kurz anbraten.
5. Mit Rotwein ablöschen, aufkochen lassen und die Preiselbeeren einrühren, mit Salz abschmecken. Abschließend nach Belieben mit Speisestärke eindicken.

6. Die Hirschsteaks vom Backofen nehmen, in die Sauce legen und den ausgetretenen Fleischsaft einrühren.

Tipp

Zum Hirschsteak Krokette und gedämpften Brokkoli servieren und mit Beeren garnieren.