



Genießer Rotkohl mit Lendensteak vom Hirsch

Zutaten (4 Portionen):

4 Steaks aus der Hirschlende à ca. 100 g
Salz, Pfeffer
2 EL feines Pflanzenöl
4 Zweige Thymian

Für die Pfifferlinge:

200 g Pfifferlinge
20 g Butter
30 g fein gehackte Zwiebel
30 g fein gewürfelter roh geräucherter durchwachsener Speck
1 EL gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer

Für die Strohkartoffeln:

300 g festkochende Kartoffeln
Pflanzenöl zum Frittieren
Salz

Für die Sauce:

100 ml Rotwein
400 ml Wildfond

Außerdem:

2 Beutel Hengstenberg Genießer Rotkohl mit Portwein & Preiselbeeren á 400 g

Empfohlene Produkte:



Schritt 1: Der Anfang

Die Hirschsteaks salzen und pfeffern. Die Pfifferlinge putzen und mit Küchenpapier abreiben, je nach Größe halbieren oder ganz belassen. Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Stifte von höchstens 1,5 mm Durchmesser und 5-6 cm Länge schneiden.

Schritt 2: Die Zubereitung Der Steaks

Das Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, Steaks und Thymianzweige einlegen, rundherum anbraten und im vorgeheizten Backofen bei 150 °C ca. 5 Minuten braten. Herausnehmen und warmstellen, den Bratfond mit dem Rotwein ablöschen und auf ca. 2 EL reduzieren. Den Wildfond angießen und auf etwa die Hälfte reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, eventuell leicht binden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Zwiebeln und Speck darin kurz anschwitzen. Die Pfifferlinge zufügen und 3-4 Minuten mitbraten. Petersilie einstreuen, salzen und pfeffern.

Schritt 3: Strohkartoffeln herstellen

Für die Strohkartoffeln das Öl in einer Pfanne oder einer Fritteuse erhitzen und die Kartoffelstäbchen darin portionsweise frittieren. Herausnehmen, gut abtropfen lassen und salzen.



Schritt 4: Der letzte Schliff

Für die Strohkartoffeln das Öl in einer Pfanne oder einer Fritteuse erhitzen und die Kartoffelstäbchen darin portionsweise frittieren. Herausnehmen, gut abtropfen lassen und salzen.