



[Drucken](#)

Hirschrückensteak in Orangen-Wacholder-Buttersauce mit Kartoffeltaler



Für den Braten

- 800 g Hirschrückenfilet
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Wacholderbeeren
- 2 unbehandelte Orangen
- 40 ml Öl
- 1-2 Schalotten
- ¼ Bund Thymian
- 50 ml Rotwein
- 160 ml Wildfond
- 50 g kalte bayer. Butter
- 350 g Spitzkohl
- 40 g geräucherter Bauchspeck
- Salz, Pfeffer

Für die Kartoffeltaler:

- 250 g Kartoffeln
- 50 g Mehl
- 3 Eier
- 40 g bayer. Crème fraîche
- 40 g bayer. Butterschmalz

Zubereitung:

1. Hirschrücken in 4 Steaks schneiden. Knoblauchzehe ungeschält leicht quetschen, die Wacholderbeeren zerdrücken. Eine Orange waschen, dünn abschälen. Die Hirschsteaks mit Knoblauch, Wacholder, Orangenschale und Öl mindestens 30 Min. marinieren. Orangensaft und Rotwein bei großer Hitze auf ein Viertel einkochen, Wildfond zugeben und noch einmal um die Hälfte reduzieren.
2. Schalotten schälen und klein würfeln, Thymian waschen und zupfen. Für die Kartoffeltaler: Kartoffeln schälen, grob würfeln und in Salzwasser gar kochen. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und dann mit einem Kartoffelstampfer oder einer Kartoffelpresse pürieren. Kartoffeln mit Mehl, Eigelb und Crème fraîche verrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterziehen. Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Spitzkohl und Speck in feine Streifen schneiden.
3. Hirschsteaks aus der Marinade nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer beschichteten Grillpfanne von beiden Seiten 4-5 Min. braten. Speckstreifen in einer großen Pfanne knusprig braten, den Spitzkohl zugeben, würzen und 3-4 Min. immer wieder schwenken. In einer beschichteten Pfanne nacheinander die Kartoffeltaler mit etwas Butterschmalz ausbacken.
4. Steaks kurz ruhen lassen, Schalotten und Thymian in die Pfanne geben, mit der vorbereiteten Sauce ablöschen, zurück in den Saucentopf füllen. Kalte Butterstückchen mit dem Schneebesen einrühren, abschmecken. Hirschrückensteaks mit Gemüse, Kartoffeltaler und Sauce servieren.