



[Drucken](#)

Hirschkalbssteaks mit Rahmwirsing und Cranberry-Sauce



Zutaten für 4 Personen

- 800 g Hirschkalbsrücken
- 2-3 Rosmarinzweige
- ½ Knoblauchzehe
- ½ TL Wacholderbeeren
- 1 TL Fenchelsamen
- 2 EL bayer. Butterschmalz
- 80 ml Wildfond

Für den Wirsing:

- ½ Wirsingkopf
- 2 Zwiebeln
- 40 g Bauchspeck
- 2 EL bayer. Butter
- 50 ml Weißwein
- 200 ml bayer. Sahne
- Pfeffer, Salz, Kümmel

Für die Sauce:

- 200 ml Apfelsaft
- 160 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 300 g frische Cranberries
- 1 unbehandelte Orange

Zubereitung:

1. Zuerst die Cranberry-Sauce vorbereiten: Apfelsaft mit Zucker, Zimtstange und den Cranberries in einen Topf geben. Die Orange abwaschen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Orangensaft und -schale zu den Beeren geben, bei mittlerer Hitze 15-20 Min. kochen.
2. Wirsing waschen, welke Blätter entfernen, Strunk und dicke Blattrippen herausschneiden, die Blätter in feine Streifen schneiden. Zwiebeln und Speck in Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Speck darin 3 Min. dünsten. Wirsing kurz mit der Zwiebelmischung dünsten, mit Weißwein ablöschen. Wenn die Flüssigkeit fast verdunstet ist, mit Pfeffer, Salz und Kümmel würzen, mit Sahne aufgießen. Wirsing 15-20 Min. weich kochen.
3. In der Zwischenzeit den Hirschkalbsrücken in kleine Steaks schneiden. Rosmarin waschen und trockenschütteln, die Nadeln abstreifen. Knoblauchzehe schälen und zusammen mit Rosmarin, Wacholder und Fenchelsamen fein hacken. Die Steaks mit der Kräutermischung einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz erhitzen, die Steaks von beiden Seiten je 2-3 Min. braten. Hirschkalbssteaks aus der Pfanne nehmen, den Bratensatz mit Wildfond lösen. Die Steaks mit Wirsing und Cranberries servieren.

Tipp muss nicht sein

Tipp: Am besten schmeckt die Cranberry-Sauce, wenn Sie sie schon am Vortag zubereiten und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen