



Flammbierte Hirschsteaks „Schwarzwald“ an Pfeffer-Kirsch-Sauce mit Steinpilzen auf Rösti

Ein kleiner Gruß in den Schwarzwald nach Baden. - Bei dem leckeren Wild-Rezept kommt man nicht um das Schwarzwälder Kirschwasser herum.

HIRSCHSTEAKS:

- 4 kleine Hirschsteaks (2 cm dick) vom Damhirsch (je ca. 80 g)
- 2 EL Walnussöl
- Kampot rouge (roter Kambojscha-Pfeffer) grob zerstoßen
- 1 EL Wildgewürz (grob geschrotet)
- 1/2 TL Zitronenschale Bio (Zesten)
- 1/2 TL Orangenschale Bio (Zesten)
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Beurre noisette (Nussbutter)
- Fleur de sel
- 2 EL Schwarzwälder Kirschwasser

PFEFFER-KIRSCH-SAUCE:

- 10 – 14 Schattenmorellen (TK - nicht gezuckert)
- 50 ml Schwarzwälder Kirschwasser
- 1 TL Grüner Pfeffer (eingelegt)
- 1 TL rosa Beeren
- 1 Schalotte
- 1 EL Butter
- 200 ml Wildjus
- 100 ml Spätburgunder
- 100 ml Portwein
- 4 Wachholderbeeren
- 1/2 TL Koriander (ganz)
- 1/2 TL Tomatenmark
- 1 kleines Lorbeerblatt
- 1 TL Preiselbeeren (Glas)

2 Personen

1 VORBEREITUNG AM VORTAG: Die Steaks auf ein entsprechend großes Stück Haushaltfolie legen, mit Wildgewürz und den Zitrus-Zesten einreiben, mit Olivenöl beträufeln, einschlagen und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

2 Sauerkirschen, Pfeffer und rote Beeren in ein kleines Schüsselchen geben, mit Kirschwasser übergießen und über Nacht marinieren. - Am nächsten Tag vor der Zubereitung Kirschen und Gewürze über einem Schüsselchen gut abtropfen lassen. Die Kirschen mit dem Pfeffer sowie Marinierflüssigkeit bis zum Anrichten bereit halten.

Für die Rösti aus mittelgroßen Kartoffeln in Wasser ca. 16 Minuten Pellkartoffeln kochen und abdämpfen.

3 STEAKS: Steaks mind. eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen. - Backofen auf 120 Grad vorheizen. - Die Steaks vor dem Anbraten von den marinierten Gewürzen befreien. - Steaks in einer Eisenpfanne im heißen Walnuss-Öl je eine Minute/Seite bei großer Hitze anbraten. Steaks mit grob zerstoßenem roten Pfeffer bestreuen und im Ofen in 20 Minuten garen. (Steaks am besten auf ein kleines Kuchengitter legen und darunter einen Teller stellen.)

Ofen ausschalten und einen Spalt öffnen. – Teller zum vorwärmen in den Ofen legen. – Die Steaks noch etwa 5 – 8 Minuten ruhen lassen.

4 Kurz vor dem Anrichten: In der Pfanne, in der Angebraten wurde, Butter erhitzen und die Steaks etwa eine Minute in der Butter arosieren. Jetzt erst beide Seiten mit Fleur de sel würzen - Gleichzeitig Kirschwasser in einen kleine Schöpfkelle geben und über einer Flamme erhitzen (z.B. Teelicht), bis er sich von selbst entzündet. Das Kirschwasser vorsichtig über die Steaks verteilen und restlos verbrennen lassen. (Keine Bange - die Flamme ist max. 10 cm hoch!)

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

STEINPILZE:

300 Gramm Steinpilze (küchenfertig)
 1 EL Butter
 1 kleine Schalotte (gewürfelt)
 Meersalz
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 1/2 Bund Petersilie

RÖSTI:

250 g Kartoffeln festkochend)
 70 g Appenzeller Käse
 Meersalz
 2 EL Butterschmalz
 Meersalz

5 PFEFFER-KIRSCH-SAUCE: Schalotte fein würfeln. In einer Kasserolle Butter schmelzen lassen und die Schalottenwürfelchen glasig dünsten. Tomatenmark zugeben und noch etwas schwitzen lassen. Mit Port und Burgunder ablöschen. Gewürze zufügen und auf die Hälfte reduzieren.

Wildjus (hier von HG verwendet) zugießen und alles wieder auf die Hälfte reduzieren. Die Sauce mit einem Teelöffel Preiselbeeren abrunden. Sauce durch ein feines Sieb passieren und beiseite stellen. (Die Sauce kann bis zu diesem Schritt auch gut am Vortag zubereitet werden.)

6 STEINPILZE: Geputzte Steinpilze (hier sehr gute TK-Ware) in eine Pfanne mit Butter und Schalotte geben und bei mittlerer Hitze braten, bis der ausgetretene Pilzsaft vollständig reduziert ist. Gehackte Petersilie unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. - Warm halten.

7 RÖSTI: Die am Vortag zubereiteten Kartoffeln pellen und in eine Schüssel grob raffeln. Den mild-würzigen Käse reiben und dazu geben. Alles salzen und pfeffern, geraspelte Kartoffeln und Käse behutsam untereinander heben. (Bei einem Käse-Rösti ist der Anteil Käse größer, hier sollte das Rösti nicht zu dominant sein)

In einer beschichteten Pfanne (Durchmesser 20 cm) Butter auslassen und erhitzen. Die Rösti-Masse in die Pfanne geben, mit einem Pfannenwender gut andrücken und golden braten. Mit Hilfe eines flachen Topfdeckels wenden und das Rösti zum braten der zweiten Seite wieder in die Pfanne gleiten lassen.

8 ANRICHTEN: In die vorbereitete Sauce abgetropfte Kirschen mit dem Pfeffer geben. Nochmals behutsam erhitzen und mit einem Löffelchen abgetropften Kirschsafft den letzten Pfiff geben.

9 Rösti mit dem Pfannenwender halbieren und auf vorgewärmte Teller gleiten lassen. Steinpilze darauf geben und mit Petersilie garnieren. – Die Hirschsteaks davor legen und halb mit der köstlichen Sauce nappieren und sofort servieren.