

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. September 2020** ▪
Tagesmotto „Herbstküche“ mit Nelson Müller



Ilse Langer

Hirschrückensteak mit Rotweinsauce, Ofenkartoffeln, Kürbis, Rosenkohl und Feta

Zutaten für zwei Personen

Für das Hirschrückensteak:

300 g Hirschrücken vom Knochen,
am Stück
3 Wacholderbeeren
1 Zweig Thymian
½ Zweig Rosmarin
1 EL Butterschmalz, zum Braten
Etwas Fleur de Sel
Grobes Meersalz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 180 Grad und einen weiteren auf 220 Grad vorheizen.

Fleisch waschen, trockentupfen und von Haut und Sehnen befreien. Wacholderbeeren zerstoßen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin von jeder Seite ca. 1 Minute sehr scharf anbraten und mit grobem Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren würzen. Bratensatz für die Sauce aufbewahren. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und über das Fleisch geben. Fleisch bei 180 Grad in den Backofen stellen und weiterbraten, bis eine Kerntemperatur von 60 Grad erreicht ist.

Steak vor dem Servieren noch 5 Minuten in Alufolie ruhen lassen. In gleichmäßige Stücke schneiden, mit etwas Fleur de Sel bestreuen und servieren.

Für die Sauce:

½ Schalotte
1 EL sehr kalte Butter
100 ml dunkler Wildfond
50 ml Rotwein
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, fein würfeln und im Bratensatz (von oben) anschwitzen. Mit Fond aufgießen und durchköcheln lassen. Rotwein dazugeben und einreduzieren. Butter einmontieren und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Ofenkartoffeln:

400 g Kartoffeln
400 g Hokkaido-Kürbis
400 g Rosenkohl
1 Knoblauchzehe
75 g Feta
2 EL Olivenöl
1 TL Kräuter der Provence
1 TL Thymian
Etwas Chili
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, trockentupfen, nach Bedarf schälen und in kleine Stücke würfeln. Knoblauch abziehen und hacken. Hokkaido waschen, trockentupfen, halbieren, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Rosenkohl putzen und halbieren.

Kartoffeln, Kürbis, Knoblauch, Rosenkohl, Öl, Thymian, Kräuter der Provence und Chili vermischen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen. Salzen und pfeffern. Feta darüber zerkrümeln. Blech in Ofen bei 220 Grad ca. 25 Minuten backen. Nach Bedarf würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.