

Rezept

Hirschsteaks mit Preiselbeeren

Ein Rezept von Hirschsteaks mit Preiselbeeren, am 23.04.2024

Zutaten

300 g Preiselbeeren	150 g Gelierzucker 2:1
2 Hirschrückfilets (je ca. 350 g) schwarzer Pfeffer aus der Mühle	Salz
1 EL Pflanzenöl	5 Prisen gemahlenes Wildgewürz
3 Zweige Thymian	5 Wacholderbeeren
5 Pimentkörner	1 TL Tomatenmark
100 ml kräftiger Rotwein (z. B. Cabernet Sauvignon)	1 Lorbeerblatt
1/2 TL schwarze Pfefferkörner	400 ml Wildfond (aus dem Glas)
100 g Sahne	1 TL Speisestärke
	1 EL Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Preiselbeeren verlesen, in ein Sieb geben, waschen und gut abtropfen lassen. Mit dem Gelierzucker in die Schüssel der Küchenmaschine geben, mit dem Quirl ca. 1 Std. auf langsamer Stufe durchrühren lassen.
2. Inzwischen Backofen auf 150° (Ober- und Unterhitze verwenden, Umluft ist nicht empfehlenswert) vorheizen. Filets falls nötig von Sehnen befreien und mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz würzen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Darin das Fleisch 1 Min. bei mittlerer Hitze anbraten, wenden und ringsherum noch 1 Min. anbraten. Beide Filets auf den Rost legen und in den Ofen (Mitte) schieben, ein Backblech als Tropfschutz darunterschieben. Die Filets in ca. 35 Min. »rosa« garen, dabei immer wieder mal wenden.
3. Wacholderbeeren in einem Mörser anquetschen, den Thymian abbrausen und trocken schütteln. Das Tomatenmark in der Pfanne 1 Min. anrösten, Wacholderbeeren, Piment und das Lorbeerblatt unterrühren. Mit Wein ablöschen, 1 Thymianzweig einlegen, 2 Min. einkochen lassen. Den Wildfond aufgießen und aufkochen, die Sauce bei geringer Hitze ca. 8 Min. einkochen. Die Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen.
4. Die Stärke mit 2-3 EL kaltem Wasser verrühren, unter die Sauce rühren und 1 Min. kochen lassen. Dann die Sahne dazugießen, aufkochen und in 3 Min. sämig einkochen lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf gießen, den Siebinhalt gut durchdrücken. Sauce mit Salz, gemörsertem Pfeffer und 2 TL Preiselbeeren abschmecken.
5. Die Filets aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Min. ruhen lassen. Die Butter in der Pfanne schmelzen, restliche Thymianzweige dazugeben. Fleisch in die Thymianbutter legen und darin rundherum 1 Min. bei mittlerer Hitze nachbraten. Das Fleisch aufschneiden und mit der Sauce auf Tellern anrichten. Die frisch gerührten Preiselbeeren dazu servieren (Rest in ein sauberes Glas füllen, verschließen, kühl stellen und später anderweitig verwenden). Als Beilage eignen sich Serviettenknödel, Schupfnudeln oder Millirahmkartoffeln.