

Rezept

Hirschrückensteaks mit Wirsing und Maronenspätzle

Ein Rezept von Hirschrückensteaks mit Wirsing und Maronenspätzle, am 09.06.2026

Zutaten

600 g Hirschrückenfilet (pariert und ohne Sehnen – den Metzger darum bitten)	1 EL zerstoßene Korianderkörner
600 g Wirsing	300 ml roter Portwein
100 ml Rinderbrühe	Salz
250 g + 2 EL kalte Butter	50 g Sahne
schwarzer Pfeffer	2 EL Sonnenblumenöl
4 Eier	300 g frische Maronen, alternativ 100 g Maronenpüree (aus dem Glas)
2 EL Mineralwasser mit Kohlensäure	250 g Mehl
1 EL Sonnenblumenöl	1 große Prise Salz
	Eiswürfel

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Das Hirschrückenfilet in 8 gleich dicke Steaks schneiden. Die Steaks mit den Korianderkörnern und dem Portwein einreiben und über Nacht im Kühlschrank marinieren.
2. Den Wirsing vierteln, den Strunk herausschneiden und die Blätter in feine Streifen schneiden. Anschließend waschen und abtropfen lassen. Die Blätter für ca. 1 Min. in kochendes Salzwasser geben, herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen.
3. Die frischen Maronen in kochendem Wasser aufkochen, sodass die Schale aufplatzt. Schälen und die geschälten Maronen nochmals 20-30 Min. im Wasser weich kochen und anschließend mit dem Stabmixer pürieren.
4. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Inzwischen die Zutaten für die Spätzle bis auf das Öl in einer großen Schüssel zu einem Teig verrühren und mit einem Kochlöffel an den Schüsselrand »schlagen«, bis er Blasen bildet. Den Teig anschließend portionsweise durch eine Spätzlepresse in das kochende Wasser drücken. Wenn die Spätzle gar sind, treiben sie an die Oberfläche des Wassers. Die Spätzle mit einer Schaumkelle herausheben, in Eiswasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Anschließend in eine Schüssel mit 1 EL Öl geben, damit sie nicht aneinanderkleben.
5. Für die Buttersauce die Rinderbrühe in einem Topf erhitzen. Die Sahne dazugeben und alles aufkochen. 250 g Butter in Stücke schneiden. Den Topf von dem Herd nehmen und die Butter Stück für Stück einrühren. Nicht mehr kochen lassen, sonst verliert die Sauce ihre Bindung und gerinnt.

6. Die Steaks aus der Marinade nehmen und trockentupfen. In einer großen Pfanne 2 EL Sonnenblumenöl erhitzen und die Steaks von jeder Seite 2 Min. bei großer Hitze anbraten.

7. In beschichteter Pfanne 1 EL Butter zerlassen und die Spätzle darin goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Inzwischen in einem Topf 1 EL Butter zerlassen und den Wirsing darin anschmoren. Etwas Wasser dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

8. Den Wirsing und die Spätzle auf Tellern anrichten, die Hirschrückensteaks dazugeben und mit der Buttersauce beträufeln.