

Rezept

Hirschsteaks mit Waldpilzen

Ein Rezept von Hirschsteaks mit Waldpilzen, am 14.07.2024

Zutaten

800 g Hirschrücken ohne Knochen	Salz
Pfeffer	4 EL Butterschmalz
600 g gemischte Waldpilze (z. B. Hallimasch, Herbsttrompete, Marone)	1 kleine rote Zwiebel
300 ml Rinderfond (Fertigprodukt)	2 TL Speisestärke
3 Prisen frisch geriebene Muskatnuss	200 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal, 39 g F, 48 g EW, 5 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 80° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen, dabei eine ofenfeste Form im Ofen mit aufheizen. Fleisch trocken tupfen, in 8 Stücke schneiden und zu 2 cm dicken Steaks flach drücken. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Eine Pfanne erhitzen. 2 EL Schmalz hineingeben und die Steaks darin in zwei Portionen bei großer Hitze pro Seite ca. 30 Sek. anbraten. In die Form legen und im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. bis zu einer Kerntemperatur von 60° garen. Die Pfanne nicht reinigen.
3. Die Pilze putzen, bei Bedarf mit einem Tuch abreiben und halbieren. Zwiebel schälen und fein würfeln. Übriges Schmalz (2 EL) in der Pfanne erhitzen. Pilze und Zwiebel darin bei mittlerer Hitze in 3-4 Min. braun anbraten. Stärke einrühren, Fond zugießen und in ca. 5 Min. um ein Drittel einkochen lassen. Sahne einrühren und erwärmen. Die Sauce mit ½ TL Salz, 3 Prisen Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Steaks mit der Pilzsauce servieren.