

Hirsch-Steaks mit Joghurt-Soße, Steckrüben-Gröstl

Für 2 Personen

2 Hirschsteaks, aus der Hüfte	400 g Steckrübe	75 g junger Blattspinat
2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	1 kleiner Apfel (Boskoop)
1 unbehandelte Zitrone	25 g Cornichons	150 g gesalzene Macadamianüsse
1 getrocknete Chili-Schote	1 Frühlingszwiebel	3 Wacholderbeeren
1 Kapsel Sternanis	1 Bund Kerbel	3 EL Butter
Butterschmalz	75 g Magermilchjoghurt	25 g saure Sahne
25 g Mayonnaise	2 EL Quark	2 EL Honig
2 EL Balsamicoessig	1 EL Rapsöl	2 EL Currypulver
1 EL edelsüße Paprika	Zucker	Zucker, braun
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Die Mayonnaise mit dem Joghurt, dem Quark und der sauren Sahne verrühren, so dass eine cremige Masse entsteht. Die Cornichons und die Frühlingszwiebel fein würfeln. Den Apfel schälen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Eine Knoblauchzehe abziehen und mit dem Messerrücken zerdrücken. Das Ganze unter die Joghurt-Crème rühren. Ein paar Kerbelblättchen abzupfen, hacken und ebenfalls unter die Crème geben. Die Soße mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker würzen und bis zum Servieren kühl stellen. Die Steckrübe schälen, vierteln und in dicke Scheiben schneiden. Den Spinat waschen, trocken tupfen und die groben Stiele entfernen. Die Schalotten und die restliche Knoblauchzehe abziehen und in kleine Würfel schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Steckrübenscheiben von beiden Seiten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schalotten und den Knoblauch unter die Steckrüben mischen. Die Butter und den Spinat hinzugeben und zusammenfallen lassen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gröstel vor dem Servieren mit dem Balsamicoessig beträufeln und mit etwas gehacktem Kerbel garnieren. Die Macadamianüsse in einer Schüssel mit der zerbröselten Chili-Schote, dem Honig, Öl, Curry und Paprika mischen. Unter häufigem Wenden sieben Minuten im Ofen rösten. Die noch heißen Nüsse nach Geschmack mit Salz und dem braunen Zucker bestreuen. Das Ganze kurz vermischen und die Nüsse klein hacken. Die Hirschsteaks waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von jeder Seite drei Minuten braten. Beim Wenden den Sternanis und die Wacholderbeeren mit in die Pfanne geben. Das Fleisch mit den Gewürzen in Alufolie wickeln, fünf Minuten ruhen lassen und anschließend die Steaks in Tranchen schneiden. Die Hirschsteaks zusammen mit der Joghurtsoße, dem Steckrübengröstel und den Macadamianüssen auf Tellern anrichten und servieren.

Madeleine Plümper am 08. Februar 2011