

Hirsch-Steaks, Topfen-Knödeln und Johannisbeer-Soße

Für 2 Personen

2 Hirschsteaks, a 150 g	2 EL rote Johannisbeer-Konfitüre	100 g Dinkelbrösel
4 EL Dinkelmehl	4EL Schrotmehl	50 g gehobelte Mandeln
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
1 Eier	200 ml Sahne	100 g Magerquark
100 g Butter	Butter	50 ml Olivenöl
100 ml trockener Rotwein	5 Wacholderbeeren	1 Bund Rosmarin
1 Bund Thymian	1 Muskat	Bertrampulver
1 TL Zucker	schwarzer Pfeffer	Salz

Für die Beize die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen. Die Zwiebel würfeln und die Knoblauchzehe zerdrücken. Die Wacholderbeeren zerdrücken. Die Zwiebel und den Knoblauch zusammen mit den Wacholderbeeren, 125 ml Wasser, dem Öl und dem Rotwein gut vermischen. Die Hirschsteaks waschen, trocken tupfen, in die Beize legen und etwas ziehen lassen. Das Ei quirlich aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Steaks etwas abtropfen lassen. Dann zuerst im Ei und dann in den Mandeln wenden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, die Steaks von beiden Seiten fünf Minuten in der Pfanne braten. Für die Topfenknödel Butter in einer Pfanne zerlassen. Den Quark, die zerlassene Butter, den Zucker und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und gut vermengen. Dann löffelweise das Dinkel- und das Schrotmehl hinzugeben und verkneten. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Aus dem Teig Knödel formen und in das kochende Wasser geben, bis die Knödel gar sind. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Knödel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen, mit den Dinkelbröseln bestreuen und in der Pfanne kurz goldbraun anbraten. Für die Soße die Sahne in einem Topf aufkochen und dann die Johannisbeerkonfitüre hinzufügen. Die Zitrone halbieren, auspressen und die Sauce mit dem Saft der Zitrone und etwas Salz abschmecken. Den Rosmarin und den Thymian zupfen und klein hacken. Die Soße mit Bertram, Muskat, dem Rosmarin, Thymian, Pfeffer und Salz würzen. Die Hirschsteaks mit Mandeln, die Wiener Topfenknödel und die Johannisbeersauce auf Tellern anrichten und servieren.

Waltraud Goretzky am 17. November 2011