

Hirsch-Steaks mit Kirschsoße und Schupfnudeln

Für zwei Personen

2 Hirschsteaks, à 200 g	125 g festk. Kartoffeln	150 g Sauerkirschen, mit Saft
1 Ei	1 Muskatnuss	2 EL schwarze Pfefferkörner
1 TL Speisestärke	1 EL Zucker	1 EL Mehl
2 EL Rotweinessig	Butter, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und den Saft auffangen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Die Butter dazugeben. Anschließend das Fleisch in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Die Pfefferkörner zerstoßen. Die Körner in einer Pfanne anrösten, bis sie anfangen zu qualmen. Mit dem Essig und dem Kirschsafte ablöschen. Die Kirschen und den Zucker zugeben und verrühren. Die Speisestärke einrühren und die Sauce mit Salz abschmecken. Die Kartoffeln abgießen und durch die Presse drücken. Das Eigelb mit dem Mehl verrühren und mit Salz und Muskat würzen und mit den Kartoffeln zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle formen und in Stücke schneiden. Diese Stücke zu Nudeln formen. Die Schupfnudeln in Salzwasser garkochen. Anschließend abschöpfen und in etwas Butter anbraten. Die Schupfnudeln mit dem Hirschsteak und der Kirschsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Stephan Bürner am 20. Dezember 2012