

## Hirsch-Steaks mit Rosenkohl-Püree und Johannisbeer-Soße

### Für zwei Personen

2 Hirschsteaks je 180 g	2 Scheiben Frühstücksspeck	200 g Kartoffeln
300 g Rosenkohl	1 Schalotte	150 g Pfifferlinge
1 unbehandelte Orange	$\frac{1}{2}$ Bund Blatt Petersilie	2 TL Dijon-Senf
100 g Johannisbeer-Gelee	1 EL Butterschmalz	3 EL Butter
200 ml Sahne	80 ml Rotwein	500 ml Gemüsefond
Muskatnuss, Salz, Pfeffer		

Die Hirschsteaks waschen, mit dem Speck umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin von beiden Seiten vier bis sechs Minuten braten. Anschließend aus der Pfanne herausnehmen, in Alufolie wickeln und warmhalten. Die Orange waschen und die Schale abreiben. Anschließend die Orange halbieren und den Saft auspressen. Den Bratensatz mit dem Rotwein ablöschen. Johannisbeer-Gelee, Senf, Orangenabrieb- und Saft einrühren, aufkochen und einkochen lassen. Die Pfifferlinge putzen. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schalottenwürfel darin anschwitzen, die geputzten Pfifferlinge zufügen und andünsten. Nun mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln und den Rosenkohl waschen, schälen und grob würfeln. Einen Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen und die Kartoffeln und den Rosenkohl darin andünsten, mit dem Gemüsefond auffüllen und zugedeckt 15 bis 20 Minuten garen. Den Rosenkohl und die Kartoffeln abgießen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Nun die Sahne und einen Esslöffel Butter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Die Blatt Petersilie waschen und fein hacken. Die Hirschsteaks mit dem Rosenkohlpüree und den Pfifferlingen auf dem Teller anrichten, mit der Sauce und der gehackten Blatt Petersilie garnieren und servieren.

Horst Lichter am 22. November 2013