

Hirschrückensteaks mit Waldpilz - Mille - Feuille

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 35m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '35m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Edel, für den besonderen jagdlichen Anlass, mit Waldpilz-Mille-Feuille

Zutaten

- 8 Stück küchenfertig parierte Hirschrückensteaks à 80 g
- Etwas Butterschmalz
- Salz, Pfeffer, Wildgewürze
- Für das Waldpilz-Mille-Feuille:
 - 8 Stück T.K. Blätterteig 5 x 8 cm groß
 - 1 Eigelb mit 1 El Wasser verklappert
 - 500 g Waldpilze der Saison wie: Steinpilze, Pfifferlinge, teinchampignons etc.
 - 2 Schalotten, fein geschnitten
 - 1 kleiner, saurer Apfel in kleinen Würfeln
 - 1 El gehackte Petersilie
 - 50 g frisch geriebener Parmesan zum Überbacken
- Etwas Butter
- Für die Calvados - Rotweinsosse:
 - 1 Gläschen Wildfond aus dem Supermarkt
 - 250 ml trockener Rotwein
 - 1 Tl Dijon Senf
 - 2 fein geschnittene Schalotten
 - 2 cl Calvados
- Salz, Pfeffer, etwas Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Das Waldpilz - Mille - Feuille:

Schritt2

Zunächst den Blätterteig auftauen und dünner rollen

Schritt3

Auf eine Größe von 5 x 8 cm schneiden, mit dem verklapperten Eigelb, mittels eine Kückenpinsels ,gleichmäßig einstreichen.

Schritt4

Auf Backpapier legen und 10 - 12 min. goldgelb backen, auskühlen lassen.

Schritt5

Die Pilzmasse, Duxelle:

Schritt6

Die Pilze putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Pinsel säubern. In kleine Würfel schneiden; ebenso den Apfel,

Schritt7

Die Zwiebelwürfel in etwas Butter glasig andünsten und zunächst die Pilze dazu geben. Salzen und pfeffern, 2 - 3 min. zusammen schmoren lassen. De Apfelwürfel und die Petersilie dazu geben; weitere 2 3 min. weiter schmoren, garen.

Schritt8

Auskühlen lassen und auf die Blätterteigscheiben ½ cm hoch streichen.

Schritt9

Den Vorgang wiederholen, zwei Scheiben übereinander setzen und mit einer Schicht Pilzmasse enden. Mit Parmesan gleichmäßig bestreuen und im Ofen unter den Grillschlangen goldgelb überbacken.

Schritt10

Die Hirschsteaks:

Schritt11

Gern marinieren ich die Medaillons am Vortag mit etwas Rotwein, Cognac, Wildgewürzen und Walnussöl und lasse sie mit Klarsichtfolie abgedeckt im Kühlschrank durchziehen.

Schritt12

Heraus nehmen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In heißem Butterschmalz von beiden Seiten kurz anbraten. Farbe nehmen lassen. Aus der Pfanne nehmen und im Backofen bei 160° C,

Schritt13

12 - 15 min. zu Ende garen, rosa halten.

Schritt14

Die Calvados - Rotweinsoße:

Schritt15

Die Zwiebeln in Butter mit etwas Puderzucker anschwitzen, den Dijon Senf verrühren und mit dem Rotwein und dem Wildfond ablöschen. Auf die benötigte Menge, einkochen lassen, mit dem Calvados nachschmecken und mit etwas kalter Butter „aufmontieren“, nicht mehr kochen lassen.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Die rosa Hirschsteaks mit der Soße überziehen und ein Waldpilz-Mille-Feuille dazu placieren, dass als Beilage völlig ausreicht.

Rezeptart: Hirsch, Wild **Tags:** ausgefallen, edel, für den besonderen anlass, jagdsaison, leicht, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hirschrueckensteaks-mit-waldpilz-mille-feuille/>