Hirschsteaks mit glacierten Birnen, Rahmpfifferlingen und Jägerkohl

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 55m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Für die Wildsaison, lecker, schnell gemacht „stimmig“!

Zutaten

- 8 Hirschsteaks à 90g - 100 g (Aus dem Rücken, der Oberschale oder der großen Nuss geschnitten)
- Rosmarin
- 2-3 Zweige Thymian
- Cognac
- Rotwein
- 1 Gläschen brauner Wildfond aus dem Supermarkt
- 1 Löffel Johannisbeergelèe
- 1/2 Becher saure Sahne
- Markenbutter
- 400g frische Pfifferlinge
- 30 - 40g Schinkenwürfel (oder Bauchspeck)
- 1/2 Becher Sahne
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 El Petersilie
- 2 Birnen
- 1 El Zucker
- Williams Christ-Birne
- 1 kleiner Kopf frischer Wirsing
- 2 - 3 Schalotten
- 1 Prise Kreuzkümmel
- Salz, Pfeffer
- Rotwein

Zubereitungsart

Schritt1

Der Wirsing:

Schritt2

Den Wirsing putzen, waschen und in Streifen schneiden.

Schritt3

Den gewürfelten Speck und die Zwiebeln andünsten, Wirsingstreifen dazu geben, salzen, pfeffern und mit etwas Weinessig und 2 El Gemüsebrühe und der Sahne aufgießen. Bei geschlossenem Deckel 5 - 6 min. dünsten, nachschmecken..

Schritt4

Die Rahmpfifferlinge:

Schritt5

Putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern; auf gleiche Größe schneiden.

Schritt6

Den Speck und die gehackten Schalotten anschwitzen und die Pilze dazu geben, 2 - 3 min. zusammen angehen lassen.

Schritt7

Mit der Sahne weitere 2 - 3 min. verkochen, nachschmecken und die Petersilie dazu geben.

Schritt8

Die glacierten Birnen (vollreife und feste Birnen auswählen):

Schritt9

Die Birnen mit Schale in Spalten achteln, die Kerne entfernen und etwas Zitronensaft darüber geben.

Schritt10

Den Zucker in einer Stielpfanne hellbraun karamellisieren und mit 2 El Wasser ablöschen, kurz verkochen lassen. Etwas Butter dazu geben und die Birnenspalten auf beiden Seiten glacieren.

Schritt11

Die Hirschsteaks:

Schritt12

Gern lege ich meine Hirschsteaks am Vortag mit Wildgewürzen, Cognac und etwas Rotwein ein, um sie mit Klarsichtfolie abgedeckt zu marinieren. Heraus nehmen, trocken tupfen und mit Salz und

Pfeffer würzen. Hirschsteaks mit Thymian und etwas Rosmarin in heißem Butterschmalz braten und auf jeder Seite 2 min. Farbe nehmen lassen. In der noch heißen Pfanne weitere 2 min. ausruhen lassen. Prüfen, das "Innenleben" sollte leicht rosa sein, das Blut soll sich durch das "Ausruhen" gut verteilt haben.

Schritt13

Die Soße:

Schritt14

Den Bratensatz mit mit dem Einlegefond, dem Wildfond, der sauren Sahne und dem Johannisbeergelèe auf die benötigte Menge reduzieren lassen.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

3 - 4 glacierte Birnenspalten "fächerförmig" auf dem Teller anrichten; die Hirschsteaks anlegen und üppig mit den Rahmpfifferlingen überziehen; dazu den leicht säuerlichen, herzhaften Jägerkohl.

Schritt17

Die Soße à part reichen.

Schritt18

Dazu passen: Gebutterte Spätzle, Fingernudeln, kleine, krosse Reibekuchen und fast alle Sorten gebackener Kartoffeln.

Rezeptart: Hirsch, Wild **Tags:** sommerrezepte, weihnachtlich

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hirschsteaks-mit-glacierten-birnen-rahmpfifferlingen-und-jaegerkohl/