



Pfeffersteak vom Hirschkalb mit Serranoschinken und Rotweinschalotten

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal in der Jagdsaison, edel, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- Für die Steaks:
- 8 Hirschkalbbrückensteaks à 100g, pariert, küchenfertig
- 4-5 Scheiben Serrano Schinken, zugeschnitten
- 2 El fein gestoßener bunter Pfeffer
- 1 Gläschen brauner Wildfond aus dem Supermarkt
- 1 Rosmarinzweig zum Mitbraten
- 1 Thymianzweig zum Mitbraten
- 1 gedrückte Knoblauchzehe zum Mitbraten
- Salz und Pfeffer
- Etwas Butterschmalz
- Für die Rotweinschalotten:
- 300 g gleichmäßig große Schalotten, geschält
- 125 ml trockener Rotwein
- 1 Tl Puderzucker
- 2 El Balsamico
- Etwas Butter
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Steaks:

Schritt2

Zunächst die Steaks etwas drücken, plattieren und mit dem zugeschnittenen Serrano umwickeln.

Mit Küchengarnt umwickeln, fixieren. Salzen und in die gestoßenen Pfefferkörner drücken, etwas andrücken. In heißem Butterschmalz von beiden Seiten mit den Kräutern und dem Knoblauch anbraten, Farbe nehmen lassen

Schritt3

Heraus nehmen und in den auf 100° C vorgeheizten Backofen für ca. 12 - 15 min. schieben; leise nach eigenem Gusto zu Ende garen.

Schritt4

Die Rotweinschalotten:

Schritt5

In die gleiche Pfanne die Schalotten geben, ev. noch einen Stich Butter und den Puderzucker dazu geben. Nunmehr die Schalotten dazu geben, 2 - 3 min braten, schmoren lassen.

Schritt6

Mit dem Balsamico und dem Rotwein ablöschen, weiter 4 - 5 min. schmoren, glacieren, bis die Schalotten weich sind, ev. noch etwas nachwürzen

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die Rotweinschalotten mit den Steaks auf vorgewärmten Tellern anrichten, den Rotweinfond ev. noch mit etwas kalter Butter verrühren oder „aufmixen“.

Rezeptart: Hirsch, Wild **Tags:** edel, rotweinschalotten, saisonal, serranoschinken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pfeffersteak-vom-hirschkalb-mit-serranoschinken-und-rotweinschalotten/>