

EDEKA  
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

# GEBRATENES HIRSCHSTEAK

mit winterlichem Gemüse und Grießnocken




KREATIVE  
REZEPTE ZUM  
**FEST**



*Dirk Luther*  
Dirk Luther





# Gebratenes Hirschsteak

## mit winterlichem Gemüse und Grießnocken

### ZUTATEN

#### HIRSCHRÜCKEN

4 Steaks aus dem Hirschkalbrücken,  
à 160 g küchenfertig,  
ohne Sehnen und Silberhaut  
1 EL Wacholderbeeren  
1 TL schwarze Pfefferkörner  
4 Pimentkörner  
Abrieb von einer Bio-Zitrone  
8 EL Rapsöl  
2 Rosmarinzweige  
2 Thymianzweige  
Rapsöl zum Braten  
Butter zum Nachbraten  
Salz  
Frischhaltefolie

#### SAUCE

3 Schalotten, fein gewürfelt  
60 g Butter  
125 ml Cognac  
125 ml Madeira  
500 ml brauner Wildfond  
1 Rosmarinzweig  
3 Wacholderbeeren, zerdrückt  
Salz, Pfeffer

#### GEMÜSE

100 g getrocknete Aprikosen  
100 g gekochte Maronen  
100 g helle Trauben  
2 Thymianzweige  
2 Schalotten, in feine Würfel  
geschnitten

#### 1 EL Haselnussöl

100 g Rosenkohl, geputzt, gekocht  
und halbiert  
3 EL Granatapfelkerne  
1 TL dunkler Balsamicoessig  
Zucker  
1 EL Butter  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

#### GRIESSNOCKEN

220 g Butter  
3 Eier  
180 g Hartweizengrieß  
1 Prise Salz  
Muskatnuss, frisch gerieben  
1,5 l Salzwasser



### ★ PROFITIPP

Um Weintrauben zu häuten, legen Sie die Früchte einige Sekunden in kochendes Wasser. Danach in Eiswasser abschrecken. Jetzt lässt sich die Haut leicht mit dem Messer abschälen.



**HIRSCHRÜCKEN** Wacholder, Pfeffer und Pimentkörner grob zerstoßen, mit dem Zitronenabrieb und 8 EL Rapsöl verrühren. Fleisch damit einreiben, mit Rosmarin und Thymian belegen, in Folie wickeln und im Kühlschrank 8 Stunden, besser über Nacht marinieren.

Den Backofen auf 80 °C vorheizen. Das Fleisch aus der Folie wickeln. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Hirschsteaks von beiden Seiten goldbraun anbraten, anschließend im Ofen auf einem Gitter ca. 15 Minuten garen (Kerntemperatur 56 °C). Kurz vor dem Servieren in leicht gebräunter Butter nachbraten und mit Salz würzen.

**SAUCE** Die Schalottenwürfel mit einem Drittel der Butter in einem Topf anschwitzen. Mit dem Cognac sowie dem Madeira ablöschen und das Ganze danach so lange kochen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdunstet ist. Den Wildfond dazugießen, Rosmarin und Wacholderbeeren dazugeben und ca. 3 Minuten einkochen lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und in den Topf zurückgießen. Bei schwacher Hitze die restliche Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**GEMÜSE** Die getrockneten Aprikosen in Würfel schneiden und die Maronen halbieren. Die Trauben häuten, dann halbieren und entkernen. Den Thymian waschen, trockenschütteln, die Blättchen vom Stiel zupfen und sehr fein hacken. Die Schalottenwürfel in Haselnussöl glasig dünsten. Aprikosen, Trauben, Maronen, Rosenkohl, Granatapfelkerne und Balsamicoessig hinzufügen und anschwitzen. Mit Thymian würzen und mit Zucker und Butter glasieren. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**GRIESSNOCKEN** 120 g Butter mit dem Mixer schaumig rühren, dann Eier sowie Grieß unterrühren und mit Salz und Muskat abschmecken. Die Grießmasse 90 Minuten kalt stellen, damit der Grieß gut quellen kann. Salzwasser zum Kochen bringen. Aus der Grießmasse mit zwei Löffeln schöne Nocken formen, in das Wasser geben und 5 Minuten kochen lassen. Danach bei reduzierter Hitze die Grießnocken 10 Minuten ziehen und dann abtropfen lassen. Die restliche Butter in einer Pfanne leicht bräunen und die Nocken darin braten.



### Hirschkalbrücken