

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

HAUPTGANG MENÜ 2


HIRSCHRÜCKENSTEAK

mit Vanillekarotten und Kartoffelpiroggen




Menü 2:

- › **Beef Tatar** mit Sauce Verte, Salat und Pinienkern-Vinaigrette
- › **Hirschrückensteak** mit Vanillekarotten und Kartoffelpiroggen
- › **Mousse von Vollmilchschokolade**
mit eingelegter Birne



Dirk Luther

 MITTEL

 ZUBEREITUNGSZEIT ca. 180 MIN + 8 STD MARINIEREN

 2 PORTIONEN

Hirschrückensteak

mit Vanillekarotten und Kartoffelpiroggen

ZUTATEN

HIRSCHRÜCKENSTEAK

4 Hirschrückensteaks à 80 g, küchenfertig, ohne Sehnen und Silberhaut
1 TL Wacholderbeeren
1/2 TL schwarze Pfefferkörner
2 Pimentkörner
Abrieb von einer Bio-Zitrone
4 EL Rapsöl
und Rapsöl zum Braten
Butter zum Nachbraten
Salz

SAUCE

1 Packung Sauce Pour Wild von Lacroix
(Zubereitung siehe Packungsanleitung)

KARTOFFELPIROGGEN

100 g mehlig kochende Kartoffeln
150 g rosé Champignons
10 g Butter
1 Eigelb
1 TL gehackte Petersilie
Salz und Pfeffer aus der Mühle
200 g Blätterteig, TK
Mehl zum Ausrollen
1 Eigelb
1 EL Vollmilch

VANILLEKAROTTEN

2 fingerdicke Karotten
1 EL Butter
Mark aus 1/2 Vanilleschote
Wasser
Salz und Zucker



Wie die Piroggen bei Ihnen zuhause perfekt gelingen, zeigt Ihnen Dirk Luther in unserem EDEKA Kochschule-Video.



Hier gehts zum Video.



HIRSCHRÜCKENSTEAK Wacholderbeeren, Pfeffer und Pimentkörner im Mörser grob zerstoßen, dann mit dem Zitronenabrieb und 4 EL Rapsöl verrühren. Das Fleisch damit einreiben, in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank mindestens acht Stunden, besser über Nacht, marinieren.

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

KARTOFFELPIROGGEN Die Kartoffeln kochen, abgießen und ausdampfen lassen. Dann pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Pilze putzen und würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin kurz anbraten, anschließend zu der Kartoffelmasse geben. Eigelb und Petersilie darunter mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Blätterteig antauen und auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Vier gleichmäßige runde Böden ausstechen und die Kartoffel-Pilz-Masse darauf verteilen. Die Teigblätter mit etwas kaltem Wasser bestreichen, zu einem Halbmond zusammenklappen und kühl stellen. Das Eigelb mit der Milch verrühren, die Piroggen damit einpinseln und auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Im vorgeheiztem Ofen bei 180 °C etwa 12 Minuten goldgelb backen.

VANILLEKAROTTEN Nebenher die Karotten schälen und in feine Scheiben schneiden, diese in Butter anschwitzen und mit Vanillemark aromatisieren, Wasser zugeben und mit etwas Biss dünsten, mit Salz und Zucker abschmecken.

ANRICHTEN Die Hirschrückensteaks auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Piroggen sowie die Vanillekarotten dekorativ dazulegen und mit der Sauce umgießen.

★ Natürlich können Sie Wildfleisch auch pur genießen, aber dann verpassen sie was. Mit den richtigen Zutaten in der Marinade unterstützen Sie nicht nur den Eigengeschmack des Fleisches, sondern unterstreichen ihn.