

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Hirschrückensteak mit Kürbis-Karotten Ragout & Serviettenknödel

Zutaten

(2 Personen)

Für das Hirschrückensteak

- 2 Hirschrückensteaks
- 2 Lorbeerblätter
- 5-6 Wacholderbeeren
- Abrieb von einer Orange
- 1 Löffel Preiselbeermarmelade
- 1/8 l Rotwein
- Salz & Pfeffer

Für das Kürbis-Karotten Ragout

- 500 g Hokkaidokürbis und Karotten geschält und gewürfelt.
Tipp: Den Hokkaidokürbis muss man nicht schälen. Die Karotten kann man leicht vorkochen, um Zeit zu sparen.
- 1 rote Zwiebel grob gewürfelt
- 2 EL Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer

- Fertige Serviettenknödel
- Bratensaft
- 2 EL Preiselbeermarmelade
- 2 Orangenscheiben

Quelle: ORF extra

Zubereitung

Am Vorabend das Hirschrückensteak mit Lorbeerblättern, Wacholderbeeren, Orangenabrieb, Preiselbeermarmelade in Rotwein marinieren.

Das Hirschfleisch aus der Marinade nehmen. Salzen, pfeffern und von beiden Seiten scharf anbraten.

Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Hokkaidokürbis und Karotten darin anschwitzen. Nach Bedarf salzen und pfeffern. Tipp: Zuerst Hokkaidokürbis und Karotten anschwitzen und etwas später erst die Zwiebel begeben.

Serviettenknödel aufschneiden und in Butter von allen Seiten etwas anbraten.

Das fertige Gemüse auf einem Teller anrichten. Das Steak zum Präsentieren aufschneiden. Mit Bratensaft, Preiselbeermarmelade und einer Orangenscheibe anrichten.