

Hirschsteak auf Wacholderschaum

Für 4 Personen

Zutaten:

8 kleine Steaks a 100 g aus der Lende oder Keule geschnitten

4 Thymianzweige

40 g Butterschmalz

1/4 l Wildfond

60 g Butter

4 Schalotten gewürfelt

30 Wacholderbeeren

4 cl Portwein

Ingwer

2 MSP Wildgewürz

2 Lorbeerblätter

Salz, Pfeffer aus der Mühle

100 g geschlagene Sahne.

Zubereitung:

Geschnittene Steaks in einer Pfanne scharf anbraten, herausnehmen und bei 100°C im Backrohr fertig garen. Schalotten in die Pfanne geben, leicht anbräunen lassen, mit Portwein ablöschen und mit Wildfond aufgießen. Gewürze beifügen und Sauce reduzieren lassen. Die fertige Sauce durch ein feines Sieb passieren, mit Salz, Pfeffer und etwas Ingwer abschmecken, mit geschlagener Sahne verfeinern.