



faktencheck – DIE STEIRISCHE JAGD
Natur verpflichtet.

Rezept-Tipp

Hirsch-Pfeffersteak mit gebackener Topinambur



Zutaten

8 Hirschrückensteaks à ca. 100 g

500 ml Wildfond

½ l Rotwein

2 EL grüner Pfeffer in der Lake

4 Schalotten

100 g kalte Butter

Salz, Pfeffer

Für die Topinambur:

500 g Topinambur

Mehl

Ei

Brösel

Öl zum Herausbacken



Mahlzeit!

Die Hirschrückensteaks salzen und pfeffern. In einem Bräter oder in einer schweren Eisenpfanne von jeder Seite ca. 1 Minute anbraten. Herausnehmen, mit Alufolie abdecken und rasten lassen. In derselben Pfanne Butter begeben, die fein gewürfelten Schalotten glasig anlaufen lassen, Pfefferkörner begeben, mit Rotwein aufgießen und so lange einkochen, bis Blasen entstehen. Mit Wildfond aufgießen und auf ein Drittel einreduzieren lassen. Mit kalten Butterwürfeln montieren, die Steaks einlegen und auf kleinster Flamme ziehen lassen.

Die Topinambur schälen und in Salzwasser bissfest kochen, trocken tupfen, klassisch panieren und im heißen Öl knusprig herausbacken.