REGIONAL & SAISONAL

REZEPT

# Hirsch-Steak mit Bio-Champignons, Rotkohl und Luxemburger Kniddelen, Rezept präsentiert von Les Écuries du Parc in Clerf.

**4 Portionen**

**2 Stunden**

## Zutaten:

- 800 g Hirsch-Steak
- 100 g fetter und magerer Speck gemischt
- 400 g Bio-Pilze
- 1 kg rohes Rotkraut
- 150 g Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen, gemahlen
- 50 g Schalotten
- 4 Kochbirnen (Sorte Gieser-Wildeman)
- 100 g Preiselbeeren
- 50 g Butter
- 100 g Schmalz
- 500 g Mehl
- 175 g Zucker
- 5 ganze Eier
- ¾ l Rotwein
- ¼ l Essig
- Lorbeerblatt und Nelke
- Salz, Pfeffer und Zimt

## Rezept:

Den Rotkohl sehr fein schneiden, die Zwiebel ebenfalls in feine Scheiben schneiden, beides im heißen Schmalz anbraten und mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen. Mit ½ l Rotwein und dem Essig ablöschen. Auf kleinem Feuer und mit Deckel langsam garen lassen. Die Birnen schälen und in ½ l Wasser mit 100 g Zucker weichkochen. Die Preiselbeeren mit 75 g Zucker sanft auf kleinem Feuer einkochen lassen.

Das Mehl, die Eier, ⅛ l Wasser und das Salz mit dem Pfeffer (weiß, gemahlen) in einer Schüssel gut mit dem Handmixer durchmischen. Der Teig soll schön fest bleiben. Zum Kochen der „Kniddelen", Salzwasser zum Sieden bringen und mithilfe eines Esslöffels kleine Stücke des Teiges abtrennen und in das kochende Wasser geben. Die „Kniddelen" sind fertig, wenn sie an der Oberfläche treiben.

Mit dem in ein wenig Butter gebratenem Speck garnieren.

Die Steaks scharf in heißem Öl anbraten. In Alufolie wickeln und temperiert aufbewahren. Die Pfanne entfetten, dann die Pilze mit ein wenig Butter, der feingeschnittenen Schalotte und dem Knoblauch braten lassen. Mit ¼ l Rotwein ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.