



Hirschrückensteak mit Pfifferling-Bandnudeln

Zutaten für zwei Personen:

2 Hirschrückensteaks (je ca. 200 g)
 250 g Bandnudeln, gekocht
 100 g Pfifferlinge, möglichst im Ganzen und frisch
 200 ml Rinderbrühe
 150 ml Crème fraîche
 1 Zwiebel, klein gehackt
 3 Knoblauchzehen, klein gehackt
 1 Bund frischer Thymian
 gehackte Petersilie
 blaue Weintrauben, Preiselbeeren und
 Orangenscheiben zum Garnieren
 Salz
 Pfeffer aus der Mühle
 Maiskeimöl
 Butter

Zubereitung:

Fleisch: Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Hirschrückensteaks darin bei starker Hitze kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und ein Drittel des gehackten Knoblauchs sowie einige abgezupfte Thymianblätter auf das Fleisch geben. Nach gut einer Minute wenden, erneut mit Salz und Pfeffer würzen, Knoblauch und Thymian hinzugeben. Das Anbraten auf beiden Seiten sollte insgesamt nicht länger als drei Minuten dauern. Anschließend die Steaks aus der Pfanne nehmen.

Pfifferling-Bandnudeln: Auf mittlere Hitze schalten, das Öl abgießen und etwas Butter in die Pfanne geben. Darin werden zunächst die gehackten Zwiebeln, der restliche Knoblauch und schließlich die Pfifferlinge angebraten. Mit Rinderbrühe aufgießen, Crème fraîche unterrühren und die Flüssigkeit einreduzieren lassen, bis sie eine sämige Konsistenz erreicht. Währenddessen das Fleisch für drei Minuten bei 190 Grad in den Ofen geben und ziehen lassen. Nudeln zu den Pfifferlingen in die Pfanne geben, mit Pfeffer würzen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Anrichten: Die Pfifferling-Bandnudeln auf eine Platte geben. Fleisch oben auflegen. Am Rand garnieren mit Trauben, Orangenscheiben, Preiselbeeren und Thymianzweigen.



Tipps aus der Wiesenhof-Küche

Hirschrückensteaks und anderes Wild nicht durchbraten. Statt dessen kommt das Fleisch bei starker Hitze nur kurz in die Pfanne. So schließen sich die Poren und das Wild bleibt saftig. Anschließend das Fleisch für drei Minuten bei 190 Grad in den Ofen geben, wo es durchzieht und so innen eine rosa Färbung erhält.

Nudeln nach dem Kochen nicht mit Wasser abspülen. Gekochte Nudeln sollte man lediglich abtropfen lassen und sie mit etwas Öl vermengen, um ein Zusammenkleben zu verhindern. Der Grund: Außen haftet den Nudeln eine Stärkeschicht an. Wird diese abgewaschen, bleibt eine glatte Oberfläche zurück und die Nudeln nehmen die Soße wesentlich schlechter auf.