

Hirschrücken-Steaks mit Bohnenpüree und Radicchio

 happy-mahlzeit.com/2019/10/27/hirschruecken-steaks-mit-bohnenpuee-und-radicchio/

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Hirschrücken-Steaks à 150g
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Orange
- 1 Radicchio
- 300g Bohnenkerne
- 100g Weintrauben
- 100ml Weißwein
- 50ml Sahne
- Butter
- Olivenöl
- 1 TL grüner Pfeffer
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Hirschrücken-Steaks waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Steaks darin von beiden Seiten braten.

Die Bohnen in einen Topf mit etwas Olivenöl geben. Mit Salz, Pfeffer und grünem Pfeffer würzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden und hinzugeben. Mit der Hälfte des Weißweines ablöschen und mit Sahne auffüllen.

Den Radicchio vom Strunk befreien und nur die inneren, roten Blätter verwenden. Die Weintrauben in der Mitte halbieren. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und Weintrauben und Radicchio hineingeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Orangenabrieb würzen. Mit dem Weißwein ablöschen.

Die Bohnen fein stampfen und mit den Steaks und dem Salat auf Tellern anrichten.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 26.10.2011