Hirschsteaks mit Pilz-Sahnesauce

Hirschsteaks mit Pilz-Sahnesauce sind ein wahrer Genuss, besonders wenn sie mit den richtigen Zutaten und Gewürzen zubereitet werden. Das zarte Hirschfleisch hat einen milden, leicht süßlichen Geschmack, der perfekt mit der reichhaltigen und cremigen Pilz-Sahnesauce harmoniert. Die Steinpilze fügen eine erdige Note hinzu, während der Weißwein und der Wildfond der Sauce Tiefe und Komplexität verleihen.
Die Kombination aus Butter und Olivenöl sorgt dafür, dass die Steaks außen schön knusprig und innen saftig bleiben. Der Zitronensaft und die Petersilie bringen eine frische, leichte Note, die das Gericht perfekt abrundet.

Herkunft: Europa
Kategorie: Hauptspeisen, Wildfleischgerichte

Vorbereitungszeit: 2 Stunde(n)
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 Hirschsteaks aus der Nuss
1 Prise Pfeffer
1 TL Rosenpaprika
2 EL Zitronensaft
2 EL Olivenöl
2 EL Butter
2 EL Öl

Für die Sauce

2 EL Butter
1 Zwiebel(n)
250 g Steinpilze
1 EL Petersilie
200 ml Weißwein
2 EL Wildfond
2 EL Crème fraîche
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz



Hirschsteaks mit Pilz-Sahnesauce

Vorbereitung

Die Steaks von beiden Seiten mit Pfeffer und Paprika einreiben, Zitronensaft und Olivenöl auf einem Teller vermischen und die Steaks darin wenden. 2 Stunden ziehen lassen. Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken, die Pilze putzen und in schmale Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen, abtupfen und fein hacken.

Zubereitung

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Steaks bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils zwei Minuten anbraten. Nun die Hitze reduzieren und noch weitere drei Minuten weiterbraten. Die Steaks aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Pfanne reinigen und die Butter für die Sauce erhitzen. Die Zwiebeln und Pilze leicht anbräunen, Petersilie hinzugeben und alles noch fünf Minuten dünsten. Den Weißwein und Wildfond hinzugeben, alles aufkochen lassen und die

© 2026 coquina.de

Crème fraîche unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Steaks in die Sauce geben und noch kurz ziehenlassen.

© 2026 coquina.de