

Wildsteaks klassisch

Reh- und Hirschsteaks sind ein kulinarischer Hochgenuss. Schnell und mit wenigen Zutaten können Sie damit die Gäste verzaubern.

Zutaten:

- Wildsteaks (von Reh oder Hirsch)
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 250 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer
- 100 ml Sahne
- Nach Belieben: Rosmarin

1. 1 EL Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen; die Steaks kurz scharf im heißen Fett anbraten, dabei salzen und pfeffern.
2. Die Steaks entnehmen und in Alufolie einwickeln. Dann im auf 80°C vorgeheizten Ofen die Steaks für zwanzig Minuten ziehen lassen.
3. Neues Olivenöl in die Pfanne geben. Die gewürfelten Zwiebeln und die halbierte Knoblauchzehe bei mittlerer Temperatur anbräunen. Pilze hinzugeben und leicht anbraten.
4. Die Sauce köcheln lassen und wenn vorhanden Rosmarin hinzugeben. Anschließend die Knoblauchzehe entfernen.
5. Die Sahne in die Sauce hineinrühren; Sauce abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

Schon sind Steaks und Sauce fertig zum Servieren!

Wir wünschen **schöne Momente** beim Genuss von besonders zartem Wildfleisch!