



HIRSCHRÜCKENSTEAK MIT SÜßKARTOFFELSTAMPF UND PFIFFERLINGEN

Herbstrezept | Scharitzkehlalm | Berchtesgaden



Hirschrückensteak mit Süßkartoffelstampf und Pfifferlingen – Herbstrezept

Zutaten für vier Portionen

Für den Hirschrücken

- 500 g Hirschrücken (4 Stücke à ca. 125 g)
- Grober Pfeffer
- 1 Zweig Rosmarin



Für den Süßkartoffelstampf

- 4 große Süßkartoffeln
- ca. 4 EL Butter
- Muskatnuss, frisch gerieben
- Cayennepfeffer

Für die Pfifferlinge

- ca. 600 g Pfifferlinge, geputzt
- Rapsöl
- Grober Pfeffer
- Rosmarin und Thymian
- Einige Cocktailtomaten
- Etwas Butter

Für die Balsamico-Reduktion

- Dunkler Balsamico-Essig
- 1 TL Zucker
- 1 EL Honig

Zubereitung

Den Hirschrücken scharf anbraten und großzügig mit grob gemahlenem Pfeffer sowie dem Rosmarinzweig würzen. Anschließend bei 100 Grad für 15 bis 20 Minuten in den Ofen geben, bis eine Kerntemperatur von 58 Grad erreicht ist – so bleibt das Fleisch schön zart und rosa.

Für den Stampf die Süßkartoffeln in Salzwasser rund 15 Minuten weich kochen, anschließend mit etwa 4 Esslöffeln Butter stampfen und mit frisch geriebener Muskatnuss sowie einer Prise Cayennepfeffer abschmecken.

Die geputzten Pfifferlinge in heißem Rapsöl kurz scharf anbraten, mit grobem Pfeffer, Rosmarin und Thymian würzen und ein paar Cocktailtomaten sowie einen Schuss Butter dazugeben, bis alles glänzend und aromatisch verbunden ist.

Für die Balsamico-Reduktion dunklen Balsamico-Essig mit einem Teelöffel Zucker und einem Esslöffel Honig etwa 10 bis 15 Minuten einköcheln lassen, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht. Zum Anrichten den Hirschrücken auf dem Süßkartoffelstampf platzieren, die Pfifferlinge dazusetzen und mit der Balsamico-Reduktion beträufeln.

„Und wer es nicht bis zu uns auf die Alm schafft: Kochen Sie sich den Hirschrücken zu Hause nach, schließen Sie kurz die Augen – und schon sind Sie gedanklich wieder bei uns in den Berchtesgadener Bergen.“

Euer Benjamin Gross, Küchenchef Scharitzkehlalm