



# Hirschsteaks mit Pilzbutter überbacken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, „schmackig“, vielseitig, unproblematisch, schnell gemacht

## Zutaten

- 8 Hirschrückensteaks aus dem Rücken oder der Keule,
- à 80 g - 100 g, pfannenfertig
- 1 EL Zwiebeln, fein gewürfelt
- 125 g Waldpilze, geputzt, klein gehackt
- 100 g Butter
- 1 El Pflanzenöl
- 2 - 3 El Semmelbrösel
- 1 ganzes Ei
- 1 Eigelb
- Jeweils 1 El frische, gehackte Petersilie, Thymian, 1 Tl Majoran
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Die Pilzbutter:

### Schritt3

Die Zwiebeln mit den gehackten Pilzen 2 - 3 min. in der Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Thymian und Majoran würzen. Auf ein Küchensieb geben und die Butter auffangen. Wieder erhitzen und die Semmelbrösel dazu geben.

#### **Schritt4**

Das Ei und Eigelb unter rühren und die vorbereiteten Pilze wieder dazu geben. Kurz im Tiefkühlfach erkalten, fest werden lassen.

#### **Schritt5**

Den Backofen auf größte Oberhitze hoch schalten.

#### **Schritt6**

Die Hirschsteaks zunächst in heißem Pflanzenöl scharf von beiden Seiten 1-2 min. anbraten. Das Öl abgießen, durch etwas Butter ersetzen, nur halb durch braten.

#### **Schritt7**

Heraus nehmen, in eine feuerfeste Auflaufform setzen.

#### **Schritt8**

Mit der Pilzbutter bestreichen und etwa 5 min. auf der mittleren Schiene überbacken.

#### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt10**

Dazu passen junge Speckböhnchen, kurz geschorter Wirsing oder Spitzkohl, glacierte Maronen, Preiselbeeren, gebackene Kartoffeln, Kartoffelstampf oder auch Pasta mit Nüssen etc.

**Rezeptart:** Hirsch, Wild **Tags:** Hirsch, Waldpilze

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hirschsteaks-mit-pilzbutter-ueberbacken/>