



Pfeffersteaks vom Damirsch

Für 6 Personen

Zutaten

3 Knoblauchzehen
6 Wacholderbeeren
1 1/2 TL Pfefferkörner
1 1/2 TL geriebene Zitronenschale
6 EL Olivenöl
6 küchenfertige Steaks vom Damirsch
250 ml trockener Rotwein
375 ml Fleischbrühe oder Wildfond
50 g Gorgonzola
1 EL Johannisbeergelee
150 g Crème fraîche
Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Den Knoblauch abziehen und pressen. Die Wacholderbeeren und Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen und mit dem Knoblauch, der Zitronenschale und 3 EL Olivenöl vermengen. Die Damirsch-Steaks waschen, trocken tupfen, klopfen, rundum mit der Gewürzpaste bestreichen und 4-5 Stunden im Kühlschrank marinieren.

2 In einer Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen und die Steaks darin je nach Geschmack von jeder Seite ca. 6-8 Minuten braten. Das Fleisch herausnehmen, salzen, pfeffern und warm beiseitestellen.

3 Den Bratenfond mit dem Rotwein loskochen und Fleischbrühe oder Wildfond angießen. Bei großer Hitze auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Dabei unter ständigem Rühren den Gorgonzola und das Johannisbeergelee untermischen und die Sauce mit der Crème fraîche binden. Noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Die Steaks auf einer Platte anrichten, eventuell ausgetretenen Saft in die Sauce mischen. Die Sauce getrennt zu den Steaks servieren.