

# Hirschsteaks in Calvadosrahm

## Zutaten:

4 Hirschsteaks, 250 g  
(aus der Keule oder aus dem Rücken)  
Butterschmalz,  
1 säuerlicher Apfel  
1 Dose Baby-Birnen mit Sirup  
4 cl Calvados (auch mit Apfelsaft möglich)  
1 Becher Schmand, Salz, Pfeffer, Honig

## Zubereitung:

Achtung! Einen Tag vor dem Essen:

den Apfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Den Calvados in einem Topf erhitzen und die Apfelscheiben ca. eine halbe Stunde darin ziehen lassen. Danach die Birnen dazugeben und eine weitere halbe Stunde im geschlossenen Topf ziehen lassen. Danach die Früchte entnehmen und Schmand und Birnensirup unter den Calvados rühren, dann die Früchte wieder in den Topf geben und alles über Nacht kalt stellen.

Die Steaks werden in heißem Butterschmalz scharf angebraten (pro cm Fleischdicke ca. 1 Minute). Das Fleisch herausnehmen und warm stellen.

Überschüssiges Fett in der Pfanne abgießen, die Schmandsauce (ohne Früchte) in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren erhitzen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Honig abrunden. Anschließend das Obst vorsichtig hinzufügen und erhitzen.

Die Sauce mit den Früchten über die Steaks geben und zum Beispiel mit Kiwi- und Clementinenscheiben garnieren.

**Beilagen:** Kartoffelgratin und Feldsalat