

# Rehsteak an Kirschensauce mit Kartoffelgratin



## Zutaten

### Gratin

500 g Kartoffeln, mehligkochend  
4 Stück Zwiebeln, mittel  
1 Stück Knoblauchzehe  
1 Bund Thymian  
2 dl Milch  
2 dl Rahm  
1 Messerspitze Muskat  
Salz, Pfeffer, aus der Mühle

### Fleisch

6 Stück Rehsteaks, aus der Nuss  
1 Esslöffel Bratbutter  
1 Glas Sauerkirschen, oder Dose  
(Weichseln)  
2 dl Rotwein  
1 dl Portwein, rot  
1 Teelöffel Zitronensaft  
80 g Butter, kalt

## Zubereitung

Für 4 Personen

1. Für den Gratin die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.

2. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und die Hälfte davon für das Fleisch beiseite legen. In einer grossen Pfanne Milch, Rahm und restlichen Thymian aufkochen und mit Muskat, Salz sowie Pfeffer würzen.

3. Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch zur aufgekochten Milch-Rahm-Mischung geben und alles nochmals aufkochen. Dann in eine ausgebutterte Gratinform geben.

4. Den Kartoffelgratin im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 45 Minuten backen.

5. Die Rehsteaks mit Salz und Pfeffer würzen. In der sehr heissen Bratbutter auf jeder Seite 2 Minuten anbraten, dann die Hitze reduzieren und die Steaks auf kleinem Feuer 3-4 Minuten fertig braten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

6. Die abgetropften Sauerkirschen im Bratensatz kurz andünsten. Mit dem Rot- und Portwein ablöschen, den beiseite gelegten Thymian beifügen und die Sauce gut zur Hälfte einkochen lassen. Dann die Butter in Stücken beifügen und unter Schwenken der Pfanne in die Sauce einziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

7. Die Rehsteaks auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Sauce beträufeln. Den Gratin daneben anrichten.

(Quelle: wildeisen.ch)