



FRANK SCHWARZ
G A S T R O G R O U P G M B H

Bison in Rotweinsauce

Zutaten:

für 4 Personen

- * 4 Steaks, am Besten 4 cm dick
- * etwas Butterschmalz zum anbraten der Bisonsteaks
- * 1/4 l Rotwein
- * Salz und Pfeffer
- * Ahornsirup
- * etwas Creme fraiche

Zubereitung:

Die Steaks leicht klopfen und im heißem Butterschmalz ca. 2 Minuten auf jeder Seite anbraten. Die Steaks dann in Alufolie einwickeln und sie im auf 150 Grad vorgeheizten Backofen nachziehen lassen.

Die Pfanne mit dem Bratensatz mit dem Rotwein ablöschen und den Wein langsam eindicken lassen. Wenn er dickflüssig ist mit Pfeffer und Salz würzen und nach Belieben Creme fraiche einrühren. Nach Geschmack etwas Ahornsirup (Honig) einrühren. Dann die Bisonsteaks auswickeln und den Saft in der Folie in die Rotweinsauce einrühren. Die Steaks salzen und pfeffern und schon können Sie Ihr erstes Bisongericht servieren.

Als Beilagen eignen sich vor allem Salate, Nudeln und Salzkartoffeln.