

Reh-Nüsschen mit Pilz-Rahm und Kräuter-Spätzle

Für 2 Personen

2 Rehfilets, a 150 g	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
1 Knolle Knoblauch	1 EL Maiskeimöl	200 g Champignons, klein
2 Schalotten	150 g Crème-fraîche	2 Bund Petersilie
250 ml Sahne	125 ml Sherry, medium dry	140 g Butter, kalt
250 g Mehl, doppelgriffig	5 Eier	1 Bund Schnittlauch
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Rehfilets waschen, trocken tupfen; in fünf Zentimeter große Stücke schneiden und flachdrücken. Anschließend mit Pfeffer und Salz würzen und in einem Esslöffel Maiskeim und dem Rosmarin- und Thymianzweig anbraten. Ein Stück Alufolie auf ein Backblech legen und das Fleisch zusammen mit den Rosmarin- und Thymianzweigen, und der Knoblauchzehe auflegen. Im Ofen ziehen lassen. Die Schalotten und eine Zehe Knoblauch abziehen und würfeln. Beides in einer Pfanne anschwitzen, mit dem Sherry ablöschen und mit der Sahne und Crème-fraîche aufgießen. Das Ganze kurz köcheln lassen. Ein Bund Petersilie klein hacken. Die Pilze putzen und zusammen mit der Petersilie in 20 Gramm Butter langsam andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die eingekochte Sahne-Soße mit 80 Gramm Butter leicht montieren. Anschließend von der Hitze nehmen. Das Mehl, die Eier und etwas Salz zu einem zähen Teig rühren. Die restliche Petersilie und den Schnittlauch fein hacken und unterrühren. Etwas Muskat darüber reiben und verrühren. In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Mit einem Spätzlehobel den Teig portionsweise in das Wasser geben. Anschließend mit einem Schaumlöffel die oben schwimmenden Spätzle herausnehmen und sofort in Eiswasser geben. In einer Pfanne die restliche Butter schmelzen und die abgetropften Spätzle darin wieder erhitzen. Die Spätzle und die Rehfiletstückchen auf Tellern anrichten. Die Soße daneben platzieren. Das Fleisch mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Abschließend die Pilze auf die Teller garnieren.

Renate Radlmaier am 30. September 2009