

Reh-Rücken-Filet mit Nuss-Kruste und winterlichem Salat

Für 2 Personen

400 g Rehrückenfilet	1 Knolle Sellerie, klein	1 Knolle Rote Bete, gekocht
1 Stange Lauch	50 g Blattspinat, kleine Blätter	1 Karotte
100 g Feldsalat	2 EL Wildpreiselbeeren	50 g Haselnüsse, gemahlen
50 g Walnüsse, gehackt	1 Zweig Rosmarin	50 g Mehl
50 g Semmelbrösel	1 TL Meerrettich	50 g Butter
500 ml Olivenöl	3 EL Weißweinessig	3 EL Walnussöl
Wildgewürz	Zucker	Pfeffer, schwarz
Meersalz		

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Filet waschen, trocken tupfen und in zwei Portionen teilen. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl erhitzen und das Filet von beiden Seiten zwei Minuten scharf anbraten. Den Rosmarinweig mit ins Bratöl legen. Anschließend das Fleisch mit dem Wildgewürz, Salz und Pfeffer würzen und in eine feuerfeste Schale legen. Die Butter und die Semmelbrösel mit den Hasel- und Walnüsse verkneten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse fünf Millimeter dick auf die Filetstreifen streichen und für zehn Minuten in den Ofen geben. Den Feldsalat und den Spinat waschen und trocken schleudern. Drei Esslöffel Weißweinessig, den Meerrettich, etwas Zucker, Salz und Pfeffer mit den Wildpreiselbeeren verrühren. Je drei Esslöffel Walnuss- und Olivenöl unterrühren. Anschließend mit dem Pürierstab aufmixen, nochmals abschmecken und über den Feldsalat und Spinat träufeln. Den Lauch von den Enden befreien und die äußere Schale abziehen. Den Sellerie und die Karotte ebenfalls von den Enden befreien und schälen. Anschließend das Gemüse mit einem Juliennechneider in Streifen schneiden und in Mehl wenden. Einen Topf mit dem restlichen Olivenöl zum Kochen bringen und das Gemüse kurz darin frittieren. Anschließend das Gemüse mit einer Schaumkelle abschöpfen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Rote Bete in sehr dünne Scheiben schneiden. Das Filet aus dem Backofen nehmen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Den Salat, das Gemüse und die Rote Bete auf die Teller geben und die Rehrückenfiletscheiben darauf anrichten.

Astrid Schmitt am 20. Januar 2010