

## Reh-Rücken mit Trüffel-Remoulade und Mischpilzen

### Für 2 Personen

300 g Rehrückenfilet	1 Knolle schwarzer Trüffel	150 g Rucola
80 g Champignons, braun	50 g Kräuterseitlinge	50 g Austernpilze
50 Shiitake-Pilze	1 Zitrone, unbehandelt	50 g Walnusshälften
2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch	2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin	0,5 Bund Petersilie, glatt	0,5 Bund Schnittlauch
20 g Butterschmalz	1 TL Dijon-Senf	7 EL Honig, flüssig
1 EL Crème-fraîche	1 Ei	1 EL Balsamico-Essig, weiß
1 EL Balsamico-Essig, schwarz	140 ml Olivenöl	100 ML Sonnenblumenöl
3 EL Walnussöl	1 EL Trüffelöl	1 Prise Zucker
Chili, gemahlen	Pfeffer, weiß	Pfeffer, schwarz
Salz		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Knoblauchzehe und eine Schalotte abziehen, halbieren und andrücken. Den Thymian und den Rosmarin zupfen. Das Rehrückenfilet waschen und trocken tupfen. Das Filet mit dem Knoblauch, der Schalotte, dem Thymian, dem Rosmarin und dem Walnussöl in eine Schüssel geben und kurz marinieren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Rehrücken darin anbraten. Die Kräuter aus der Rehrückenmarinade zugeben, kurz mit braten und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen und den Rehrücken und die Kräuter darauf geben. Das Ganze für 15 Minuten im Backofen garen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Für die Mayonnaise das Ei mit dem weißen Balsamico-Essig, dem Saft einer halben Zitrone, eine Prise Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker, einen halben Teelöffel Dijon-Senf, 100 Milliliter Olivenöl und 100 Milliliter Sonnenblumenöl zu einer homogenen Masse aufmixen. Einen halben schwarzen Trüffel fein würfeln. Die Petersilie zupfen und zusammen mit dem Schnittlauch fein hacken. Für die Remoulade vier Esslöffel von der Mayonnaise mit der Crème-fraîche, jeweils einem halben Teelöffel Petersilie und Schnittlauch vermengen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, einem Esslöffel Zitronensaft und dem Trüffelöl abschmecken. Anschließend den Trüffel unterrühren. Die Mischpilze putzen und in Stücke schneiden. Die restliche Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. 20 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze, die Schalotte und den Knoblauch darin anbraten. Drei Esslöffel Honig hinzugeben und mit einem halben Teelöffel Chili würzen. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Das restliche Olivenöl, den schwarzen Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren und über den Rucola geben. Den restlichen Honig in einer Pfanne erhitzen, die Walnüsse hineingeben, darin schwenken und anschließend erkalten lassen. Die karamellisierten Walnüsse über den Rucolasalat geben. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in Scheiben schneiden. Das Rehrückenfilet mit der Trüffelremoulade und den lauwarmen Mischpilzen auf Tellern anrichten und mit dem Rucolasalat servieren.

Heike Ames am 09. März 2010