

## Reh-Filet, Kürbiskern-Kruste, Pfeffer-Marillen

### Für 2 Personen

300 g Rehrückenfilet	300 g Knollensellerie	4 Marillen
40 g Kürbiskerne	40 g Mie-de-Pain	1 EL Speisestärke
1 Ei	50 g Crème-fraîche	Wasabi
Butterschmalz	40 g Butter	kalte Butter
200 ml Milch	250 ml Wildfond	20 ml Portwein
40 ml Madeira	Marillensaft	weißer Balsamicoessig
1 Vanilleschote	Kardamom	Piment
Wacholder	Zimt	Zucker
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Sellerie schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Salzwasser und der Milch kochen. Die Marillen entkernen und vierteln. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit dem Marillensaft und weißem Balsamicoessig ablöschen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und köcheln lassen. Anschließend die Marillen hinzugeben, nochmals aufkochen lassen und warm halten. Das Rehfilet waschen, trocken tupfen, in zwei Teile schneiden, salzen und pfeffern. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und das Fleisch rundherum darin anbraten. Anschließend das Fleisch in den Ofen geben und zwischendurch einmal wenden. Die Pfanne mit dem Bratensud beiseite stellen. Die Butter erhitzen und mit etwas Salz aufschlagen. Das Ei trennen und das Eigelb hinzugeben. Den Kardamom, den Piment, den Wacholder, die Kürbiskerne und den Zimt in den Mörser geben und zerstoßen. Anschließend die Gewürze und das Mie de Pain hinzufügen und alles miteinander vermengen. Das Bratfett aus der Pfanne gießen, mit dem Wildfond, dem Portwein und dem Madeira aufgießen und einkochen lassen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Etwa die Hälfte des Vanillemarks und etwas von den Gewürzen hinzugeben und kurz einkochen lassen. Anschließend die Sauce abseihen, etwas kalte Butter einrühren und mit der Speisestärke abbinden. Den Backofen auf die Grillfunktion umstellen. Die Filets mit der Gewürzmischung bestreichen und für circa vier Minuten grillen. Den Sellerie abgießen, mit Salz, der Crème-fraîche und etwas Wasabi pürieren. Die Filets aus dem Ofen nehmen und einmal durchschneiden. Das Rehfilet mit der Kürbiskernkruste, den Pfeffermarillen und dem Selleriepüree auf Tellern anrichten, mit der Sauce garnieren und servieren.

Gisela Nießbeck am 02. November 2011