

Reh-Filet mit Speck-Mohn-Nudeln und Cranberry-Soße

Für 2 Personen

400 g Rehfilet	100 g gewürfelter Speck	3 mehligk. Kartoffeln
250 g Rosenkohl	100 g frische Cranberry	100 g geriebener Mohn
1 TL Grieß	1 Ei	80 g Butter
50 ml Schlagsahne	50 ml trockener Rotwein	120 g griffiges Mehl
1 TL Zucker	50 g Mandelblättchen	gestoßenes Wildgewürz
Öl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser gar kochen. Die Kartoffeln durch die Presse drücken und Mehl drüber streuen. Die Masse abkühlen lassen. Das Rehfleisch waschen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz würzen und gut anbraten. Anschließend das Filet in den Backofen geben. Im Bratensaft einen Teelöffel Zucker karamellisieren und danach mit dem Rotwein ablöschen. Die Beeren klein schneiden und dazugeben. Die Soße einkochen lassen und mit der Sahne abbinden. Zur Kartoffelmasse einen Teelöffel Grieß, ein Ei, Salz und noch etwas Mehl dazugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Anschließend Nudeln daraus formen und diese in Salzwasser kochen. Den gewürfelten Speck anrösten, die Nudeln hineingeben, den Mohn darüber geben und alles vermengen. Den Rosenkohl in Salzwasser dünsten und anschließend in Butter und Mandelblättchen wälzen. Das Filet zurück in die Soße geben. Das Fleisch zusammen mit der Soße, den Rosenkohl und den Mohnnudeln anrichten und servieren.

Elisabeth Gumpenberger am 28. Dezember 2011