

Wild-Geschnetzeltes mit Pilzen und Oliven-Kartoffeln

Für 2 Personen

300 g Rehfilet, aus der Nuss	2 Scheiben Frühstücksspeck	350 g mehliges Kartoffeln
50 g Kräuterseitlinge	30 g schwarze Oliven	30 g grüne Oliven
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Knolle Ingwer, klein
1 Chilischote	50 g Walnüsse, grob gehackt	1 EL Speisestärke
Butter	200 ml Schlagsahne	Puderzucker
150 ml Wildfond	100 ml trockener Weißwein	3 EL Olivenöl
0,5 Bund Thymian	0,5 Bund Rosmarin	Cayennepfeffer
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Teller anwärmen. Dann einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, in Schnitze schneiden und ohne Deckel knapp mit Wasser bedeckt etwa 20 Minuten weich kochen. Das Rehfleisch waschen und trocken tupfen, dann in dünne Streifen schneiden und quer halbieren. Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett hellbraun anrösten und dann beiseite stellen. Im Anschluss in derselben Pfanne etwas Butter erhitzen und das Fleisch portionsweise etwa drei Minuten braten. Dann herausnehmen, salzen und pfeffern und im Ofen warm stellen. Das Bratenfett mit etwas Küchenpapier entfernen und den Frühstücksspeck in der Pfanne langsam knusprig braten. Lauwarm in fingerdicke Streifen schneiden und ebenfalls warm stellen. Die Kräuterseitlinge putzen und längs in dünne Scheiben schneiden. Dann in der bereits benutzten Pfanne kurz andämpfen und zwei Scheiben für das Anrichten zur Seite legen. Anschließend den Puderzucker in der Pfanne karamellisieren. Die Schalotte abziehen und fein hacken, dann den Knoblauch abziehen und eine Zehe pressen. Ingwer schälen, reiben und zusammen mit dem Knoblauch und der Schalotte in die Pfanne geben und etwa zwei Minuten mitdämpfen. Den Weißwein, den Wildfond und die Speisestärke hinzufügen und vollständig einkochen lassen. Danach die Sahne dazugießen und aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und das Ganze anschließend zugedeckt etwa 15 Minuten köcheln lassen. Das Rehfleisch, die Nüsse und den Speck dazugeben. Den Thymian zupfen, untermischen und alles heiß werden lassen. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach die Chilischote der Länge nach aufschneiden und von den Kernen befreien. Nach Bedarf zusammen mit dem Cayennepfeffer und etwas Butter abschmecken. Die Kartoffeln abgießen und die Restfeuchtigkeit verdampfen lassen. Die Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken und das Olivenöl zusammen mit den schwarzen und grünen Oliven untermischen. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer, dem Rosmarin und etwas Butter abschmecken. Das Wildgeschnetzelte mit den Pilzen und den Oliven-Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Beate Buschmann am 16. Januar 2012