

Reh-Filet, Granatapfel-Chili-Soße, Auflauf, grüner Spargel

Für zwei Personen

400 g Rehrückenfilet	200 g grüner Spargel	1 Granatapfel
1 Zwiebel	2 Schalotten, klein	2 Knoblauchzehen
1 Ingwerknolle	1 altbackenes Brötchen	Semmelbrösel
150 g Semmelwürfel	150 ml trockenen Rotwein	250 ml Rinderfond
150 ml Milch	100 ml Mineralwasser	2 Eier
50 g Butter	20 g kalte Butter	1 Bund Rosmarin
1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Thymian	1 Chilischote
Zucker, Olivenöl	schwarzer Pfeffer, Salz	

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit heißem Wasser füllen. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Den Ingwer schälen und durch eine Presse drücken. Jeweils zwei Zweige von dem Rosmarin und dem Thymian fein hacken und zusammen mit dem Knoblauch und dem Ingwer in einer kleinen Schale vermischen. Die Rehfilets waschen und trocken tupfen. Mit Salz und frischem Pfeffer würzen und anschließend mit der angemischten Kräutermischung beidseitig einreiben. Olivenöl in eine heiße Pfanne geben, die Rehfilets hineingeben und scharf anbraten. Danach die Rehfilets aus der Pfanne nehmen, in den vorgeheizten Ofen geben und garen lassen. Die Pfanne mit dem Bratensud beiseite stellen. Den Granatapfel entkernen, zwei Drittel der Kerne pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Die Schalotten abziehen, klein hacken und in der Pfanne mit dem Bratensud andünsten. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und klein hacken. Die Chili zusammen mit einem Esslöffel Zucker dazugeben. Das Ganze mit dem Rotwein und dem Rinderfond ablöschen, die Granatapfelkerne hinzugeben und alles einköcheln lassen. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. In einer Pfanne mit der restlichen Butter anrösten. Die Milch hinzugeben, über die Semmelwürfel gießen. Das Mineralwasser ebenfalls dazugeben. Das Ganze mit Salz, frischem Pfeffer würzen. Die frische Petersilie waschen, trocken tupfen, klein hacken, ebenfalls hinzugeben und alles zusammen abschmecken. Die Eier über zwei Schüsseln trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Anschließend erst das Eigelb, dann das Eiweiß unter die Knödelmasse heben. Kleine Auflaufförmchen mit Butter und Semmelbröseln austreichen, die Masse hineinfüllen, die Förmchen in die mit Wasser gefüllte größere Auflaufform geben und für circa zwanzig Minuten im Ofen garen. Den Spargel schälen und von den holzigen Enden befreien. Anschließend in einen Topf mit wenig Wasser, Salz, das altbackene Brötchen, eine Prise Zucker und ein wenig Butter hineingeben und zum Kochen bringen. Den Spargel bei kochendem Wasser circa drei Minuten kochen lassen.

Ute Zaussinger am 07. Mai 2012