

Saltimbocca vom Reh mit Wachholder-Soße und Ciabatta

Für zwei Personen

200 g Rehkeulenfleisch	40 g Tagliatelle	1 Schalotte
12 Wacholderbeeren	14 Salbeiblätter	70 g Hirschschenkel
60 g Butter	150 ml Marsala	200 ml Wildfond
100 ml Crème double	Wildgewürz, Pfeffer	

Die Schalotte abziehen und klein hacken. Eine Pfanne mit 20 Gramm Butter erhitzen und die Schalotte darin glasig anbraten und mit 50 Milliliter Marsala ablöschen. Den Wildfond hinzufügen und auf ein Drittel einkochen lassen. Anschließend den restlichen Marsala hinzufügen. Die Tagliatelle in einem Topf mit siedendem Wasser gar kochen. Die Wacholderbeeren zerdrücken und zusammen mit der Crème double hinzugeben und erneut auf die Hälfte einkochen lassen. Die Sauce mit dem Stabmixer pürieren, durch ein Sieb passieren lassen und erneut leicht köcheln lassen. Die Rehkeule waschen, trocken tupfen, schräg in mehrere flache Scheiben schneiden und zwischen Klarsichtfolie plattieren. Anschließend die Scheiben mit Wildgewürz bestreuen und mit dem Hirschschenkel und einem oder zwei Salbeiblättern belegen und mit einem Zahnstocher feststecken. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und aufschäumen, anschließend das Fleisch beidseitig je drei Minuten bei starker Hitze braten. Das Saltimbocca mit der Tagliatelle auf Tellern anrichten mit der Marsalasauce garnieren und servieren.

Irmgard Bremer am 26. September 2013