

Reh-Filet mit Pfifferlingen, Rahm-Soße, Servietten-Knödel

Für zwei Personen

350 g Rehrücken	1 Scheibe Speck á 100 g	4 alte Brötchen
250 g Pfifferlinge	3 Schalotten	1 Glas Preiselbeeren
1 Zitrone	50 g Crème-fraîche	250 ml Schlagsahne
250 ml Milch	1 Ei	2 cl Cognac
1 Bund Petersilie	1 Bund Minze	1 Muskatnuss
1 Vanillestange	10 Wacholderbeeren	3 Nelken
1 Stiel Koriander	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 75 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Rehfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch anschließend anbraten und im Ofen 20 Minuten braten. Die Pfifferlinge waschen und putzen. Im Bratensatz die Pilze zusammen mit den Schalotten andünsten und anschließend mit der Sahne ablöschen. Die Nelken, den Koriander und die Wacholderbeeren mörsern. Die Gewürze zu den Pilzen geben und anschließend die Crème-fraîche dazugeben. Das Ganze einkochen lassen und mit dem Cognac ablöschen. Die Sauce mit Zucker abschmecken. Die Milch erwärmen. Die Petersilie von den Enden befreien und feinhacken. Die Brötchen kleinschneiden und anschließend mit der Milch übergießen. Das Ei und das Mehl hinzufügen und die Brotmasse anschließend ruhen lassen. Den Speck kleinwürfeln. Die Schalotten abziehen und feinhacken. Beides anschwitzen und in die Knödelmasse mischen. Die Petersilie zur Masse geben und mit Salz abschmecken. Den Teig zunächst in eine Frischhaltefolie einrollen und anschließend mit Alufolie umwickeln. Die Masse zu einem Bonbon formen und in Salzwasser garziehen. Die Zitronenschale in Zesten abnehmen. Die Vanillestange aufschneiden und das Mark herauskratzen. Derweil die Preiselbeeren erwärmen. Den Portwein, das Vanillemark und den Zitronenabrieb zu den Beeren geben und die Sauce mit Zucker abschmecken. Die Knödelmasse in Scheiben schneiden. Das Rehrückenfilet mit den Pfifferlingen in Rahmsauce und die Serviettenknödel mit dem Preiselbeere-Kompott auf Tellern anrichten und servieren.

Ralf Borkowski am 30. Oktober 2013