

Reh-Filet im Wirsingblatt mit Feigen-Kompott, Spätzle

Für zwei Personen

400 g Rehfilet	4 Wirsingblätter, groß	200 g Pfifferlinge
1 Schalotte	6 Feigen	1 Zitrone
2 Lorbeerblätter	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
6 Wachholderbeeren	1 Msp. gemahlener Kümmel	2 Eier
40 g Zucker	250 g Mehl	200 ml Milch
200 ml Portwein	200 ml Rotwein	100 ml Wildfond
Olivenöl, Butter	Muskat, Speisestärke	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Wirsingblätter waschen und in einem Topf mit Salzwasser kurz etwas kochen. Das Rehfilet waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit Öl im Ganzen scharf anbraten. Anschließend salzen und pfeffern und mit den kurz gekochten Wirsingblättern umwickeln. Nun das Rehfilet im Ofen fünf Minuten weiterbraten lassen und anschließend den Ofen ausschalten und das Filet nur noch ziehen lassen. Den Thymian- und den Rosmarinzweig waschen und trocken tupfen. Den Bratensatz mit dem Rotwein und dem Wildfond aufgießen. Anschließend den Thymian- und Rosmarinzweig, die Lorbeerblätter und die Wachholderbeeren in die Pfanne geben und einkochen lassen. Die Sauce mit Butter oder Speisestärke binden. Die Zitrone waschen und etwas Schale abreiben. Die Feigen waschen, vierteln, in einer Pfanne mit Butter anbraten und in dem Zucker karamellisieren lassen. Nun mit dem Portwein ablöschen, den Zitronenabrieb dazugeben und zu einem Kompott einkochen lassen. Einen Topf mit kochendem Salzwasser bereitstellen. Das Mehl, die Milch, die Eier und etwas Muskat in eine Schüssel geben und mit dem Kochlöffel zu einem glatten Teig aufschlagen. Falls der Teig zu dick ist kann man tröpfchenweise Wasser dazugeben. Den Teig mit dem Spätzlehobel in das kochende Salzwasser hobeln. Die Spätzle sind fertig wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Nun die Spätzle mit der Schöpfkelle herausnehmen und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Die Pfifferlinge putzen. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Nun die Pfifferlinge mit den Schalottenwürfel in einer Pfanne mit Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Rehfilet aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Die Filetscheiben mit dem Feigenkompott, den Pfifferlingen und der Sauce auf den Tellern anrichten. Die Spätzle auf einem extra Teller reichen und nun alles servieren.

Jochen Kroner am 02. Dezember 2013