

# Reh-Filet mit böhmischen Hefeknödeln und Salat

## Für zwei Personen

1 Rehrücken, ausgelöst	100 g hauchdünner Speck	200 g Walnüsse
2 Romana-Salatherzen	1 Schalotte	1 Zwiebel
100 g dunkle Weintrauben	100 g helle Weintrauben	1 Bund Schnittlauch
1 Zweig Thymian	1 Zweig Estragon	1 Zweig glatte Petersilie
250 g Mehl	1 EL Stärkemehl	40 g Hefewürfel
60 g weiche Butter	1 EL Schmand	1 TL Senf
1 Ei	1 EL Johannisbeermarmelade	500 ml Gemüsesfond
130 ml trockener Rotwein	20 ml Cognac	130 ml Milch
6 Wacholderbeeren	Zucker, Essig, Öl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Den Rehrücken waschen, trocken tupfen, mit Speck umwickeln und von allen Seiten in der heißen Pfanne anbraten. Anschließend das Reh im Ofen fertig garen. Eine Zwiebel abziehen und klein schneiden, In der Pfanne, in der der Rehrücken angebraten wurde, die Zwiebel, den Gemüsesfond, den Rotwein und den Cognac geben. Danach den Thymian, den Estragon, die Wacholderbeeren, die Petersilie und die Johannisbeermarmelade hinzufügen und einkochen lassen. Anschließend die Sauce durch ein Sieb geben und eventuell mit der Speisestärke andicken und mit dem Schmand abschmecken. Einen Topf mit der Milch erwärmen. Das Mehl, das Ei, die weiche Butter, die Hefe und etwas Salz in eine Schüssel geben. Anschließend die erwärmte Milch hinzufügen und mit einem Knet-haken verrühren. Danach die Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und 15 Minuten gehen lassen. Anschließend einen Hefeknödel formen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Anschließend über dem Wasserdampf ein Geschirrtuch spannen und mit Einweckgummis befestigen. Danach eine Mulde formen und den Hefeknödel hineinlegen. Nun mit einem Deckel dicht verschließen und circa 15 Minuten garen lassen. Den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Zuletzt den Hefeknödel mit Zwirn in Scheiben teilen und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen. Den Salat verlesen, gründlich waschen, trocken schleudern und zerkleinern. Die Walnüsse grob zerhacken. Die Weintrauben waschen und eventuell halbieren. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Aus dem Senf, etwas Öl, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen. Anschließend die Walnüsse, die Trauben, die Schalotte mit dem Dressing vermengen und ziehen lassen. Den Salat zu dem Dressing-Gemisch geben alles miteinander vermengen und nochmals abschmecken. Das Rehfilet mit den böhmischen Hefeknödeln und den Salat mit den Weintrauben und den Walnüssen auf Tellern anrichten und servieren.

Christa Nößner am 16. Dezember 2013