

Reh-Filet in Pfeffer-Krokant, Brokkoli, Karotten, Polenta

Für zwei Personen

240 g Rehrücken, ausgelöst	4 Röschen Broccoli	2 Karotten
200 g Knollensellerie	1 EL Semmelbrösel	100 g Polenta
80 g Butter	100 ml Wildfond	350 ml Milch
100 g Haselnüsse, geschält	30 g Wacholderbeeren	2 Zweige Rosmarin
35 g Pfefferkörner, schwarz	30 g Pimentkörner	15 g Kümmelsamen
70 g Kardamonsamen	1 Muskatnuss	2 EL Olivenöl
80 g Zucker	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Wildgewürz in einer Pfanne ohne Öl nacheinander 30 Gramm schwarze Pfefferkörner, die Pimentkörner, die Wacholderbeeren, die Kümmelsamen und die Kardamonsamen erhitzen, abkühlen lassen und anschließend einzeln grobkörnig zerkleinern. Danach alles gründlich miteinander vermengen. Eine Pfanne mit zwei Esslöffeln Butter und etwas Olivenöl erhitzen. Den Rehrücken waschen, trocken tupfen, mit Salz und Wildgewürz bestreuen und in der Pfanne rundherum anbraten. Anschließend im Backofen für 15 Minuten fertigbaren. Den Wildfond in der Pfanne reduzieren, den Rosmarin-zweig kurz einlegen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Milch in einem Topf erhitzen etwas salzen und unter ständigem Rühren die Polenta dazugeben. Die Polenta nun bei reduzierter Hitze 20 Minuten quellen lassen. Mehrmals umrühren, damit sich nichts im Topf ansetzt. Einen Zweig Rosmarin waschen, trocknen, klein hacken und unterrühren. Eine Pfanne mit einem halben Teelöffeln Butter erhitzen und die Brösel darin rösten. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und den Broccoli bissfest garen. Die Karotten waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Karotten einlegen, ein wenig Salzen und bissfest garen. Für den Pfeffer-Krokant Zucker in einem Topf bernsteinfarben schmelzen. Die Haselnüsse und fünf Gramm schwarze Pfefferkörner dazugeben, die Masse dann auf eine geölte Platte gießen und abkühlen lassen. Danach fein mahlen. Den Rehrücken in einer Pfanne mit Butter und dem Rosmarinzweig aus der Pfeffermischung kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rehrücken im Pfefferkrokant rollen und tranchieren. Das Rehfilet in Pfefferkrokant mit Brokkoli, Karotten und Rosmarin-Polenta auf Tellern anrichten und servieren.

Hans Steurer am 15. Januar 2014