

Reh-Filet, Rosenkohl, Trüffel-Polenta, Portwein-Soße

Für zwei Personen

Für das Rehfilet:

400 g Rehfilet	2 EL Butterschmalz	100 ml Rotwein
1 Stange Zimt	1 TL Sternanis	1 TL Gewürznelken
Salz, Pfeffer		

Für die Portweinsauce:

50 ml Portwein	1 kleine Schalotte	2 EL kalte Butter
75 ml Wildfond	30 ml alter Balsamico	

Für den Rosenkohl:

250 g Rosenkohl	50 g Bauchspeck	Zucker, Salz, Pfeffer
-----------------	-----------------	-----------------------

Für die Polenta:

125 g Instant-Polenta	1 kleine Schalotte	2 EL Butter
50 g Parmesan	1 schwarzer Trüffel	250 ml Gemüsfond
75 ml Sahne	2 EL Trüffelöl	Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Reh den Zimt, die Gewürznelken und den Sternanis im Mörser mahlen. Das Rehfilet mit den Gewürzen und dem Rotwein marinieren, salzen und pfeffern. In heißem Butterschmalz scharf anbraten und anschließend für 15 Minuten in den Backofen geben. Die Pfanne mit dem Bratenansatz und die Rotweinsauce aufbewahren. Für die Sauce die Schalotte abziehen, kleinschneiden und in der Pfanne mit dem Bratenansatz kurz anschwitzen. Mit dem Rotwein vom Reh, dem Portwein, dem Balsamico und dem Fond aufgießen und reduzieren lassen. Zum Schluss mit kalter Butter abbinden. Für die Polenta die Schalotte abziehen, kleinschneiden, in Butter andünsten und mit Fond ablöschen. Die Polenta einrühren, aufkochen und ausquellen lassen. Mit der Sahne und dem Trüffelöl cremig rühren. Den Parmesan reiben und nach Belieben dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und beim Anrichten den Trüffel darüber hobeln. Für den Rosenkohl die Blätter einzeln ablösen und in Salzwasser blanchieren. Anschließend in Eiswasser geben. Den Speck anrösten, die Rosenkohlblätter dazugeben und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Das Rehfilet mit dem Rosenkohl, Trüffelpolenta und Portweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Stocsits am 08. Dezember 2014