

Panierter Reh-Rücken mit Steinpilz-Soße und Knöpfe

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 Rehrücken, ausgelöst, a 400 g	3 EL Butterschmalz	1 Ei
1 EL Mehl	150 g gemahlene Haselnüsse	1 Zweig Rosmarin

Salz, Pfeffer

Für die Steinpilzsauc:

50 g durchwachsener Speck	20 g getrocknete Steinpilze	2 Schalotten
20 g Butter	125 g Schlagsahne	300 ml Gemüesfond
200 ml Wildfond	20 ml Cognac	Salz, Pfeffer

Für die Knöpfe:

300 g doppelgriffiges Mehl	3 große Eier	3 EL Butter
----------------------------	--------------	-------------

$\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Gemüesfond erwärmen und die Steinpilze darin einweichen. Den Rehrücken waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei trennen. Das Eigelb kann anders verwendet werden. Das Eiweiß verquirlen. Die Haselnüsse auf einem Teller bereitstellen. Den Rehrücken mit Mehl bestäuben, mit dem Eiweiß einstreichen und in den Haselnüssen wenden. Den Rehrücken in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten gut anbraten. Den Rosmarinzweig dazugeben und kurz mitschmoren. Anschließend das Fleisch für zehn Minuten in den Ofen geben. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Alufolie gewickelt zehn Minuten ruhen lassen. Den Speck fein würfeln und in die Pfanne, in der der Rehrücken angebraten wurde, geben. Die Schalotten abziehen und würfeln. Die Pilze ausdrücken und hacken. Den Fond der Pilze aufheben. Die Butter, die Schalotten und die Pilze zu dem Speck geben und alles scharf anbraten und mit Cognac ablöschen. Die Masse so lange braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Den Wildfond und das Pilzwasser dazu geben und alles 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Die Sauce durch einen Sieb streichen. Die Sahne hinzufügen und die Sauce cremig einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Köpfe einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Das Mehl, die Eier, das Salz und ein Achtel Liter Wasser mit einem Handmixer verrühren und anschließend mit einem Holzlöffel kräftig aufschlagen. Den Teig ins kochende Wasser hobeln. Wenn die Knöpfe an die Oberfläche des Wassers kommen, mit dem Schaumlöffel aus dem Topf heben und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Knöpfe mit der Butter in einer Pfanne kurz bräunen. Die Petersilie klein hacken. Den Rehrücken in schräge Scheiben schneiden und mit der Sauce und den Knöpfen auf Tellern anrichten, mit der Petersilie garnieren und servieren.

Barbara Kastl am 02. Februar 2015