

Rehfilet, Kartoffel-Püree, Pfifferlinge, Rotwein-Soße

Für zwei Personen

Für das Rehfilet:

400 g parierten Rehrücken	50 g Butter	Salz
Pfeffer		

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligkochende Kartoffeln	500 ml Sahne	50 g Butter
Muskat	Salz	Pfeffer

Für die Pfifferlinge:

300 g Pfifferlinge	1 Zwiebel	200 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Rotweinsauce:

200 ml Rotwein	100 ml Wildfond	Salz
Pfeffer		

Für das Petersilienespuma:

1 Kartoffel	1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Schnittlauch
1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel	200 ml Sahne
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Alle Kartoffeln schälen und in Stücke zerschneiden. Salzwasser erhitzen und die Kartoffeln darin gar kochen. Anschließend abgießen und ausdampfen lassen. Eine Kartoffel für den Espuma beiseitelegen. Die Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln zu einem Püree stampfen.

Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Pfifferlinge putzen und mit Butter und den Zwiebelwürfeln anschwitzen.

Den Rehrücken waschen, trocken tupfen und scharf anbraten. Anschließend das Reh im Backofen garen.

Den Bratensatz mit Rotwein ablöschen und mit dem Wildfond auffüllen. Die Sauce einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Espuma die Kartoffel zerdrücken und mit der Sahne vermengen. Die Petersilie und den Schnittlauch klein schneiden und dazugeben. Die Knoblauchzehe und die Zwiebel klein schneiden und dazu geben. Die ganze Masse pürieren und in eine Espumafflasche geben.

Den Rehrücken auf einem Teller anrichten und das Kartoffelpüree und die Pfifferlinge dazugeben. Mit der Rotweinsauce und dem Petersilienespuma garnieren

Daniel Schumacher am 15. Juli 2015