

Reh-Filet mit Rotwein-Soße, Pfifferlingen und Spätzle

Für zwei Personen

Für das Filet:

| | | |
|-------------------------|--------------------|---------------------------|
| 2 Rehfilets à 250 g | 1 Zehe Knoblauch | 1 Birne |
| 50 ml trockener Rotwein | 40 g Butterschmalz | 1 Zweig glatte Petersilie |
| 20 ml Olivenöl | Butter | |

Für die Rotweinsauce:

| | | |
|-----------------|---------------------------|-------------------------------|
| 1 Schalotte | $\frac{1}{2}$ Möhre | $\frac{1}{2}$ Staudensellerie |
| 40 g Butter | 75 ml trockener Rotwein | 50 ml Portwein |
| 75 ml Kalbsfond | 5 Zweige frischer Thymian | Speisestärke |
| Salz, Pfeffer | | |

Für die Pfifferlinge:

| | | |
|--------------------|--------------------------|---------------------|
| 400 g Pfifferlinge | 1 Zehe Knoblauch | 10 g Butter |
| 20 ml Olivenöl | 1 Bund glatte Petersilie | 1 Bund Schnittlauch |
| 2 Zweige Rosmarin | 2 Zweige Thymian | Kurkuma |
| Salz, Pfeffer | | |

Für die Spätzle:

| | | |
|-------------------------|----------------------------|---------------|
| 400 g Spätzlemehl | 4 Eier | 40 g Butter |
| 10 g geschälte Walnüsse | 1 Prise frische Muskatnuss | Salz, Pfeffer |

Für die Garnitur:

| | |
|------------------|-----------------------------|
| 5 essbare Blüten | 10 g gelierte Preiselbeeren |
|------------------|-----------------------------|

Wasser für die Birne in einem Topf erwärmen.

Für die Filets Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Filets waschen, trocken tupfen und im Butterschmalz von allen Seiten drei Minuten anbraten. Knoblauch abziehen und halbieren.

Filets mit Knoblauch einreiben. Petersilienblätter abzupfen, fein hacken und zu dem Filet geben. Das Filet auf einen Teller anrichten, mit Olivenöl beträufeln und ziehen lassen.

Für die Sauce Schalotte abziehen und in grobe Stücke schneiden. Möhre schälen, den Sellerie von holzigen Fäden befreien und beides ebenfalls in grobe Stücke schneiden.

Gemüse im Bratensatz der Pfanne scharf anbraten. Gemüse mit 25 Milliliter Rotwein ablöschen und den Bratensatz abkratzen. Portwein, übrigen Rotwein und Kalbsfond dazu gießen und bis zur Hälfte einkochen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und durch einen Sieb passieren.

Für das Gemüse Pfifferlinge sauber bürsten. Kräuterblätter abziehen und fein hacken.

Knoblauch abziehen und fein würfeln. Olivenöl erhitzen und die Pfifferlinge anbraten.

Knoblauch hinzugeben, weiter dünsten. Mit Kräutern, Pfeffer, Salz und Kurkuma würzen.

Für die Spätzle aus Mehl, Eiern, einer Prise Salz und 100 Milliliter Wasser einen Teig herstellen und diesen so lange vermengen, bis der Teig Blasen wirft. Zehn Minuten ruhen lassen. Teig durch eine Spätzle-Pressen portionsweise in kochendes Salzwasser drücken. Kurz aufkochen lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken. Zum Servieren Spätzle in 40 Gramm heißer Butter schwenken, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Für die Garnitur die essbaren Blüten waschen und trocken tupfen. Birne schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in einem Topf mit heißem Wasser durchziehen lassen. Butter schmelzen, Birne darin andünsten und mit Rotwein ablöschen. Birnenhälften aus der Pfanne nehmen und mit den Preiselbeeren füllen. Filets mit Spätzle, Pfifferlingen, Rotweinsauce, Blüten und Preiselbeer-Birnen auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Brandt am 21. September 2015