

Reh-Lachs im Filoteig, Steinpilze, Chicorée, Rotwein-Soße

Für zwei Personen

Für den Rehlachs:

1 Rehlachs à 400 g	4 Scheiben durchwachsender Speck	4 Filoteig-Blätter
100 g Rosé-Champignons	4 EL Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Rotweinsauce:

1 Apfel (Jonagold)	1 unbehandelte Orange	2 Schalotten
100 g kalte Butter	125 ml Wildfond	250 ml trockener Rotwein
1 EL Preiselbeer-Gelee	2 Zweige Thymian	10 Wacholderbeeren
5 Pfefferkörner	2 Sternanis	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Für die Steinpilze:

6 große Steinpilze	1 Zehe Knoblauch	1 Schalotte
$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 EL Butter	1 Msp. Cayennepfeffer
Olivenöl	Salz	

Für den Chicorée:

4 Baby-Chicorée	50 ml Orangensaft	50 ml Gemüsefond
50 ml Apfelsaft	3 Safranfäden	2 EL Zucker

Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Rehlachs im Filoteig Rehfleisch waschen, trocken tupfen und in Medaillons von etwa 80 bis 100 Gramm schneiden. Mit Pfeffer und Salz würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons kurz von beiden Seiten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Pfanne für die Sauce weiterbenutzen.

Rosé-Champignons putzen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie fein hacken. Pilze in etwas Öl scharf anbraten, salzen, pfeffern und mit der Petersilie vermengen.

Abgekühlte Rehmedaillons mit Speck umwickeln. Butter schmelzen, Filoteig-Blätter damit bestreichen. Medaillons in die Mitte der Filoteig-Blätter setzen, gebratene Champignons auf die Medaillons geben und die Blätter mit je einem Schnittlauchhalm verschließen. Acht Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Für die Rotweinsauce Schalotten abziehen, hacken, in die Pfanne geben und kurz anschwitzen. Apfel vierteln und ein Viertel des Apfels in kleine Würfel schneiden. Eine Scheibe der Orange herunter schneiden. Apfelstücke und Orangenscheibe mit Öl in die Pfanne geben. Pfeffer und Wacholderbeeren zerdrücken und hinzugeben, kurz mitbraten. Mit Wildfond ablöschen, Sternanis, Preiselbeergelee und Thymianzweige hinzugeben und etwa zehn Minuten köcheln lassen. Rotwein hinzugeben. Weitere zehn Minuten einkochen lassen. Sauce durch ein Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit kalter Butter binden.

Für den Chicorée Orangensaft und Gemüsefond mit einer Prise Salz und Safran erwärmen. Chicorée-Blätter putzen, dazugeben und etwa 15 Minuten bei aufgelegtem Deckel garen. Nicht kochen lassen. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Apfelsaft ablöschen und einkochen. Chicorée dazugeben und mit dem Sirup glasieren. Steinpilze putzen und in dicke Scheiben schneiden. In Olivenöl anbraten, bis sie etwas Farbe annehmen. Knoblauch und Schalotten abziehen, würfeln und zu den Steinpilzen in die Pfanne geben. Butter dazugeben. Zitrone auspressen. Steinpilze mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Chicorée, Rehlachs und Steinpilze auf Tellern anrichten, mit der Sauce umgießen und servieren.

Alexandra Michel am 11. November 2015