

Reh-Filet mit Schoko-Chili-Mandel-Kruste und Rotkraut

Für 2 Personen

Für das Rehfilet:

2 Rehrückenfilets à 150 g	1 Zehe Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Chilischote
50 g gehackte Mandelkerne	1 EL Semmelbrösel	1 Ei
40 g Butter	1 TL Blütenhonig	20 g Halbbitterkuvertüre
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	3 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Rotkraut:

300 g Rotkraut	$\frac{1}{2}$ Speisezwiebel	1 Chilischote
$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon den Saft	$\frac{1}{2}$ Orange, davon den Saft	$\frac{1}{2}$ Apfel (Braeburn)
50 g Preiselbeeren	50 g Gänsefett	1 $\frac{1}{2}$ EL Weißweinessig
125 ml Portwein	125 ml trockener Rotwein	1 TL Blütenhonig
Zucker	Salz	weißer Pfeffer

Für die krossen Speckstreifen:

4 Scheiben geräucherter Bauchspeck

Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Für die Kruste Butter mit einer Prise Salz schaumig schlagen. Kuvertüre hacken. Thymian und Petersilie waschen, trocken tupfen und Blätter abzupfen. Chilischote waschen, halbieren, entkernen und klein schneiden. Ei trennen und das Eigelb unter die Butter rühren, dann Thymian, Mandeln, Petersilie, Honig, Chili, Semmelbrösel und Kuvertüre unterheben.

Buttermischung drei bis vier Millimeter dünn zwischen Klarsichtfolie streichen und kalt stellen. Für das Reh Fleisch waschen, trocken tupfen und gegebenenfalls parieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen, Knoblauch abziehen, andrücken und mit Rosmarin in die Pfanne geben. Rehrücken rundherum anbraten und im Ofen auf der zweiten Schiene 15 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen und zehn Minuten ruhen lassen. Fleisch mit der Kruste belegen und auf Grillfunktion auf der zweiten Schiene von unten drei Minuten grillen. Vor dem Servieren tranchieren.

Das Rotkraut in Streifen schneiden, unter kaltem Wasser waschen und kräftig ausdrücken. Chilischote waschen, halbieren, Kerne entfernen und klein schneiden. Rotkraut in eine große Schüssel geben, salzen, mit ein wenig Zitronensaft beträufeln und gut durchkneten. Zucker karamellisieren lassen und mit Essig, Rotwein und Portwein ablöschen. Gänsefett und Chilischote zufügen, einkochen lassen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und hinzufügen. Mit Honig abschmecken, mit Salz und Pfeffer würzen und erneut reduzieren lassen. Apfel waschen, entkernen, schälen und reiben. Orangen- und Zitronensaft, Preiselbeeren, geriebenen Apfel und Rotkraut ebenfalls in die Pfanne geben und weich dünsten.

Speck in einer Pfanne ohne Fett kross anbraten. Rehfilet mit Schoko-Chili-Mandel-Kruste, Rotkraut und krossen Speckstreifen anrichten und servieren.

Jörg Liemandt am 02. März 2016