

Reh-Filet mit Walnuss-Pasta, Cranberry-Portwein-Soße

Für zwei Personen

Für das Rehfilet:

400 g Rehfilet	Wildgewürz	neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Walnuss-Pasta:

2 Eier	150 g Mehl	50 g gemahlene Walnüsse
50 ml Olivenöl	1 Prise Salz	Mehl

Für die Sauce:

200 ml Kalbsfond	100 ml dunkler Portwein	100 ml trockener Rotwein
50 g kalte Butter	2 EL Mehl	2 EL getrocknete Cranberries
Salz	Pfeffer	

Für die Auberginen-Türmchen:

1 Aubergine	1 Zucchini	3 mehligk. Kartoffeln
1 EL Bärlauch-Pesto	1 EL Butter	Neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

50 g Walnusskerne

Ofen auf 100 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Für die Pasta in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Kartoffeln in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für das Rehfilet Fleisch kalt abbrausen, trockentupfen und parieren. Mit Wildgewürz, Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen, Rehfilet rundherum scharf anbraten, dann bei 100 Grad Ober-/Unterhitze für 20 Minuten in den Ofen geben. Vor dem Servieren aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und aufschneiden.

Für die Cranberry-Portwein-Sauce Kalbsfond mit Portwein, Rotwein und Cranberries in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur reduzieren lassen. Vor dem Servieren mit in Wasser aufgelöstem Mehl binden, kalte Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Walnuss-Pasta Mehl, gemahlene Walnüsse, Eier, Olivenöl und eine Prise Salz zu einem Nudelteig kneten. Teig bemehlen und mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Zu Bandnudeln schneiden und an der Luft trocknen lassen. Dann in kochendem Wasser 2 bis 3 Minuten bissfest garen und abschütten.

Für das Auberginen-Türmchen Kartoffeln schälen, Zucchini waschen, trocken tupfen und Enden entfernen. Zucchini und Kartoffeln würfeln und in kochendem Salzwasser circa 20 Minuten garen. Aubergine waschen, trockenreiben und in Scheiben schneiden. Scheiben salzen und 10 Minuten ziehen lassen. Dann erneut abspülen und trockentupfen. In einer Pfanne Öl erhitzen, Auberginenscheiben von beiden Seiten anbraten. Kartoffeln und Zucchini abgießen, zu Püree zerstampfen, Butter und Bärlauchpesto unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Auberginenscheiben und Püree immer abwechselnd übereinander zu einem Türmchen schichten.

Rehfilet mit Walnuss-Pasta, Cranberry-Portwein-Sauce und Auberginen-Türmchen auf Tellern anrichten und servieren.

Elke Welter am 15. September 2016