

# Reh-Filet mit Birnen, Maroni, Kartoffel-Sellerie-Püree

**Für zwei Personen**

**Für das Kartoffel-Püree:**

150 g mehlig. Kartoffeln	150 g Knollensellerie	50 ml Milch
50 g Butter	grobes Meersalz	Muskatnuss, Pfeffer

**Für das Reh:**

400 g Rehfilet	90 g Schalotten	1 EL Butter
500 ml Wildfond	Olivenöl, Meersalz	Salz, Pfeffer

**Für die Birnen:**

2 Birnen	100 g küchenfertige Maroni	50 g Zucker
50 ml trockener Weißwein		

**Für die Garnitur:** 2 EL Cranberries

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für das Kartoffel-Sellerie-Püree Kartoffeln und Sellerie schälen und grob würfeln. In Salzwasser weich kochen, abgießen und zurück in den Topf geben. Milch zufügen und mit einem Kartoffelstampfer zu Püree verarbeiten. Kurz vor dem Servieren die Butter unterrühren, mit Meersalz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für das Reh das Filet kalt abbrausen, in gleich große Medaillons schneiden und von beiden Seiten mit Meersalz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, die Medaillons von beiden Seiten jeweils circa eine Minute scharf anbraten. Herausnehmen, in Alufolie wickeln und für acht Minuten in den Ofen geben. Schalotten abziehen, fein würfeln und im Bratensatz mit der Butter anbraten. Mit dem Wildfond aufgießen und einköcheln lassen. Das Filet aus dem Ofen nehmen und den ausgetretenen Saft zu der Sauce hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die glasierten Birnen die Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und halbieren. Zucker mit Weißwein in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Birnen auf der Schnittfläche hinzugeben. Für circa zehn Minuten köcheln lassen, kurz vor Ende der Kochzeit die Maroni hinzugeben.

Das Rehfilet mit glasierten Birnen, Maroni und Kartoffel-Sellerie-Püree auf Tellern anrichten, mit Cranberries garnieren und servieren.

Michaela Mandlbauer am 19. Dezember 2016