

Reh-Filet mit Kartoffelstampf und Butter-Karotten

Für zwei Personen

Für das Reh:

300 g Rehfilet	2 Knoblauchzehen	70 g Butter
1,5 EL Café-de-Paris	Gewürzmischung	1 Zweig glatte Petersilie
20 g Weißbrotbrösel	1 EL Rapsöl	Chiliflocken, Salz

Für die Karotten:

3 Karotten	1 TL Zucker	1 EL Butter
1 Zweig glatte Petersilie	2 EL Sahne	Chiliflocken, Salz

Für den Kartoffelstampf:

500 g festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ l Milch	100 g Sahne
250 g Butter	1 Muskatnuss	1 TL Salz

Für das Reh:

Für das Rehfilet den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Das Rehfilet waschen und trocken tupfen. Das Rapsöl in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Filet darin mit den abgezogenen Knoblauchzehen rundherum anbraten. Das Filet auf das Backofengitter legen und ca. 20 Minuten garen.

Für die Gratiniermasse die Butter mit einem Schneebesen hell-schaumig schlagen. Die Petersilien waschen, trocknen und mit dem Café de Paris Gewürz dazugeben, mit Chili und Salz würzen und die Semmelbrösel hinein rühren.

Die Backofentemperatur auf Grillfunktion umschalten. Das Rehfilet aus dem Ofen nehmen und die Gewürzbutter darauf verteilen. Im Backofen auf der unteren Einschubleiste einige Minuten goldbraun gratinieren.

Für die Karotten:

Die Karotten waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden, nochmals abspülen.

In kochendes Salzwasser geben und ca. 15 Minuten bei hoher Stufe kochen. Sobald die Karotten gar sind über ein Sieb abgießen. Anschließend die Butter in einer Pfanne schmelzen und mit Zucker die Karotten leicht karamellisieren mit etwas Sahne ablöschen. Die Petersilie hacken und untermengen. Mit Chili und Salz abschmecken.

Für den Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Nochmals abspülen und in kochendem Salzwasser 20 Minuten bissfest garen. Anschließend die Milch aufkochen lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln im Topf stampfen, dann mit der kochenden Milch und dem Stück Butter sofort abschlagen. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Das Rehfilet mit dem Karottengemüse und dem Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.

Sandra Zimmer am 15. März 2017