

Reh-Filet mit Kräuterseitlingen und Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für das Rehfilet:

2 Rehrückenfilets à 150 g	3 Rehknochen	30 g Zartbitter-Schokolade
50 g kalte Butter	300 ml trockener Rotwein	200 ml Wildfond
3 EL Preiselbeer-Konfitüre	4 Stiele Thymian	2 Stiele Rosmarin
2 Lorbeer Blätter	4 Wacholderbeeren	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für das Püree:

300 g vorw. festk. Kartoffeln	1 Knollensellerie	60 ml Sahne
50 g Butter	Muskatnuss	Salz

Für die Kräuterseitlinge:

400 g Kräuterseitlinge	2 Schalotten	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Rehfilet:

Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rehfilets mit den Knochen darin rundherum ca. 3 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen und warm halten. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Bratensatz mit Rotwein und Fond ablöschen, Kräuter, Lorbeer Blätter und Wacholder zugeben und ca. 5 Minuten bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen. Preiselbeer-Konfitüre und Schokolade zugeben, in die Sauce einrühren und nochmals kurz aufkochen. Sauce durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen und aufkochen. Kalte Butter mit einem Schneebesen nach und nach einrühren, bis die Sauce dicklich wird und glänzt. Sauce nicht mehr kochen! Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree:

Knollensellerie und Kartoffeln schälen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser 15-20 Minuten weich kochen. In ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Sellerie- und Kartoffelwürfel durch eine Presse in eine Schüssel drücken. Sahne erhitzen und mit der Butter unter das Püree rühren. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für die Kräuterseitlinge:

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Schalotten abziehen und grob hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und klein hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten darin glasig anschwitzen. Pilze zugeben, bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anbraten. Mit Petersilie bestreuen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rehfilet mit Kräuterseitlingen und Sellerie-Püree auf Tellern anrichten, mit Sauce garnieren und servieren.

Hans Lehner am 03. Juli 2017