

Reh-Rücken, Pfifferlinge, Rote-Bete-Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

300 g Rehrücken, ausgelöst	4 Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für den Stampf:

300 g mehligk. Kartoffeln	1 Rote Bete-Knolle	200 g vorgegarte Rote-Bete
60 ml Sahne	50 g Butter	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Pfifferlinge:

10 Pfifferlinge	2 Schalotten	2 EL Preiselbeeren
$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	3 EL Butter	100 ml Sahne
100 ml Pilzfond	Salz	Pfeffer

Für die Dekoration:

3 essbare Blüten

Für den Rehrücken:

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Lorbeer und Wacholder zugeben und die Rehrücken rundherum kräftig anbraten. Herausnehmen und im vorgeheizten Ofen auf das Gitterrost legen und ca. 15 Minuten weiter garen.

Für den Stampf:

Kartoffeln schälen, waschen, vierteln. Rote Bete-Knolle putzen, sehr gründlich waschen, ebenso vierteln. Beides zugedeckt in kochendem Salzwasser 15-20 Minuten garen. Kartoffeln und Rote Bete abgießen. Rote Bete-Viertel herausnehmen (diese waren nur zum Einfärben der Kartoffeln). Die vorgegarten Rote-Bete abtropfen lassen und ebenso würfeln. Kartoffeln zu Püree stampfen, dabei Sahne, Butter und Rote Bete-Würfel einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Warm halten.

Rote Bete-Blätter abbrausen, trockenwedeln und zum Garnieren beiseitelegen.

Für die Pfifferlinge:

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Schalotten abziehen und grob hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und klein hacken. Butter 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. Pilze rausnehmen und Sahne und Pilzfond eingießen. Preiselbeeren dazugeben, verrühren und einkochen lassen.

Für die Dekoration:

Rehrücken mit Pfifferlingen und Rote-Bete-Kartoffelstampf auf Tellern anrichten, eingekochte Preiselbeeren auf das Fleisch geben, mit Blüten garnieren und servieren.

Thomas Sell am 02. Oktober 2017