

Reh-Filet, Leber in Wildjus mit Pilzen, Confit und Chip

Für zwei Personen

Für das Filet:

1 Rehfilet à 250 g	1 EL Butter	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	2 ganze Nelken	$\frac{1}{2}$ TL Wachholderbeeren
Meersalz	Pfeffer	

Für die Leber:

$\frac{1}{2}$ Rehleber	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
------------------------	---------------	---------------

Für die Pfifferlinge:

1 Scheibe Serranoschinken	50 g kleine Pfifferlinge	1 Schalotte
Salz	Pfeffer	

Für die Wildjus:

1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch	1 TL Tomatenmark
1 EL Butter	50 ml Bitterorangenlikör	100 ml Rotwein
300 ml Wildfond	1 EL dunkler Balsamico	1 Zweig Thymian
Mehlbutterm	3 ganze Nelken	$\frac{1}{2}$ TL Wachholderbeeren
$\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner	2 Lorbeerblätter	Salz

Für das Schalotten-Confit:

100 g Schalotten	50 ml Olivenöl	100 g getr. Cranberries
30 ml Portwein	1 EL Balsamico	1 Zweig Thymian
1 Prise Kokosblütenzucker	Salz	Pfeffer

Für den Pastinaken-Chip:

1 Pastinake	Sonnenblumenöl	1 Prise Chilipulver
Salz		

Zum Anrichten:

3 Zweige Schnittlauch

Für das Filet:

Den Ofen auf 110 Grad Heißluft vorheizen.

Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Das Filet abwaschen, trocken tupfen und mit Rosmarin, Thymian, Nelken, Wacholderbeeren und schwarzem Pfeffer in einen Vakuumbeutel geben und für ca. 20 Minuten garen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Butter in einer Pfanne erhitzen und das Filet von allen Seiten kurz anbraten.

Aufschneiden und Meersalz auf die Schnittfläche geben.

Für die Leber:

Die Leber in dickere Streifen schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten sehr kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pfifferlinge:

Die Pfifferlinge putzen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten. Die Schalotte abziehen. Den Schinken und die Schalotte würfeln und mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Wildjus:

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, fein hacken und in Butter anschwitzen. Das Tomatenmark hinzugeben. Mit Grand Manier, Rotwein und Wildfond ablöschen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Das Lorbeerblatt, Nelken, Wacholderbeeren, schwarze Pfefferkörner und den Thymian dazugeben und alles reduzieren lassen. Mit Mehl und Butter abbinden. Mit Salz und

Balsamico abschmecken.

Für das Schalotten-Confit:

Die Schalotten abziehen, klein hacken und mit Kokosblütenzucker in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Thymian abbrausen und trocken wedeln. Mit Portwein ablöschen, Cranberries, Balsamico und Thymian dazugeben und bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Pastinaken-Chip:

Die Pastinake von den Enden befreien und in feine Scheiben hobeln. Sonnenblumenöl in einer Fritteuse erhitzen und die Scheiben darin ausbacken. Die Scheiben aus dem heißen Fett nehmen, auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Mit Chili und Salz bestreuen.

Zum Anrichten:

Zweierlei vom Reh: Filet und Leber in Wildjus mit Pfifferlingen in Wildjus mit Schalotten-Confit und Pastinaken-Chip auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Lena Ringwald am 26. Oktober 2017