

Reh-Ragout mit Pilzen, Johannisbeeren, Schaum, Knöpfe

Für zwei Personen

Für das Ragout:

Rehfilet am Stück, à 350 g	100 g Pfifferlinge	100 g Steinpilze
100 g Kräuterseitlinge	1 EL Butter	125 ml Sahne
200 ml Wildfond	20 ml Cognac	3 EL Öl
1 TL Speisestärke	2 Lorbeerblätter	1 TL Pilzpulver
$\frac{1}{2}$ TL getr. Liebstöckel	1 Msp. Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Für die Knöpfe:

3 Eier	2 EL Butter	2 EL Haselnüsse
3 EL doppelgriffiges Mehl	2 Stiele Petersilie	1 EL Öl
Salz		

Für den Schaum:

100 ml Milch	1 EL Portwein	1 Msp. schwarzer Pfeffer
1 Msp. Kumin	1 Msp. Kreuzkümmel	

Für die Johannisbeeren:

2 EL eingel. Johannisbeeren	100 g schwarze Johannisbeeren	100 ml Holundersaft
2 EL brauner Zucker	1 Orange	

Für das Ragout:

Die Pilze verlesen, putzen und in Scheiben schneiden. 1 EL Öl und 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pilze scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, in ca. 1cm große Würfel schneiden und mit Mehl bestäuben. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Den Bratensatz mit Cognac ablöschen und Wildfond, Lorbeerblätter, getrockneten Liebstöckel und Pilzpulver dazugeben. Die Sahne zugießen und für etwa 10 Minuten köcheln lassen, um die Sauce anzudicken, eventuell Speisestärke mit Wasser anrühren und zugeben. Kurz vor dem Anrichten die gebratenen Pilze und das Fleisch wieder in die Sauce geben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Knöpfe:

Das Mehl, die Eier und 1 TL Salz in eine Schüssel geben und zu einem Teig verarbeiten, bis er Blasen wirft. Den Teig mit einem Spätzlehobel in einen Topf mit kochendem Salzwasser hobeln. Kurz aufkochen lassen, mit einem Sieb aus dem Wasser holen und abtropfen lassen. Knöpfe mit einem EL Öl vermengen. Haselnüsse grob hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Nüsse in einer Pfanne in Butter anbraten. Die Knöpfe zugeben. Mit Salz abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

Für den Schaum:

Gewürze mischen, in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten. Milch in einem Topf erwärmen, Portwein und geröstete Gewürze zugeben. Mit einem Milchaufschäumer schäumen und zum Anrichten kleckweise auf dem Fleisch anrichten.

Für die Johannisbeeren:

Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Saft ablöschen, Johannisbeeren zugeben. Alles ca. 10 Minuten schmoren lassen. Ca. 1 TL Orangenabrieb abreiben und unterrühren. Reh-Ragout mit Pilzen, eingekochten Johannisbeeren, Gewürz-Schaum und Haselnuss-Knöpfe auf Tellern anrichten und servieren.

Elisabeth Trentin am 01. November 2017