# Reh-Filet, Schokoladen-Brombeer-Soße, Rosmarin-Kartoffeln

| | | |
|---|---|---|
| **Für zwei Personen** | | |
| **Für das Rehfilet:** | | |
| 300 g Rehfilet | Olivenöl | Salz, Pfeffer |
| **Für die Sauce:** | | |
| 1 Tafel Zartbitter Schokolade | 16 große Brombeeren | 4 Schalotten |
| 2 Knoblauchzehen | 4 Datteln | 100 g Speck |
| 400 ml Rotwein | 2 TL Gemüsefond | 1 Lorbeerblatt |
| 200 g kalte Butter | Olivenöl | |
| **Für die Rosmarinkartoffeln:** | | |
| 8 Babykartoffeln | 1 Stiel Rosmarin | 4 EL Olivenöl |
| Salz | Pfeffer | |
| **Für die Garnitur:** | | |
| 4 Brombeeren | 2 Datteln | 2 Rosmarinstiele |

**Für das Rehfilet:**
Rehfilet waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne in Öl bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
**Für die Sauce:**
Schalotten und Knoblauch abziehen und würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln. Brombeeren waschen und halbieren. Datteln entkernen und klein schneiden. Alles zusammen in einer Pfanne mit Öl anbraten.
Rotwein, Gemüsefond und Lorbeerblatt dazugeben, danach nach Bedarf die Schokolade (ca. 5-8 g) hinzufügen. Ein wenig Wasser dazugeben und 10 - 15 Minuten einkochen lassen. Danach die Sauce durch ein Küchensieb passieren.
Die Pfanne mit Küchenpapier säubern, Sauce wieder hineingeben und noch einmal aufkochen. Etwas kalte Butter zum Binden dazugeben.
**Für die Rosmarinkartoffeln:**
Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
Ein Stiel Rosmarin hacken. Kartoffeln waschen halbieren und auf ein Backblech geben. Mit Rosmarin bestreuen, mit Olivenöl beträufeln und in den Ofen schieben. Nach 10 Minuten auf 240 Grad hochstellen und weitere 10 Minuten im Ofen lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.
**Für die Garnitur:**
Rosmarinkartoffeln mit Rosmarin garnieren. Brombeeren waschen und halbieren. Datteln entkernen und zerkleinern. Zusammen auf dem Teller als Garnitur verwenden.
Die Schokoladen-Brombeer-Sauce auf den Teller geben und das Rehfilet darauf legen.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Manuel Heininger am 10. Oktober 2018