

Reh-Filet mit Brombeer-Jus, Brezenknödeln, Spitzkohl

Für zwei Personen

Für das Rehfilet:

1 Rehlachs à 250 g	2 EL Butterschmalz	3 Zweige Rosmarin
1 Bund Thymian	Pfeffer	Salz

Für den Brombeer-Jus:

2 Schalotten	1 EL Zucker	100 g frische Brombeeren
50 ml Portwein	100 ml Rehfond	2 EL dunkler Balsamico
25 g kalte Butter	Pfeffer	Salz

Für die Brezen-Knödel:

225 g Laugenstangen vom Vortag	200 g Vollmilch	2 Eier Größe M
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Pfeffer	Salz

Für den Pfannen-Spitzkohl:

1 kleiner, junger Spitzkohl	2 EL Speckwürfel	1 EL Butterschmalz
Pfeffer	1 Muskatnuss	Salz

Für das Rehfilet: Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

In einer Pfanne das Butterschmalz stark erhitzen und das Reh gleichmäßig von allen Seiten sehr scharf anbraten. Die Kräuter gegen Ende zugeben und mitgaren. Anschließend das Reh mit den Kräutern bedeckt auf ein Gitter in den Ofen geben und ca. 20-25 Minuten gar ziehen lassen, so dass es innen noch leicht rosa ist. Vor dem Servieren ca. 5 Minuten ruhen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Bratenfond aufheben.

Für den Brombeer-Jus: Die Schalotten abziehen und fein würfeln. In der Reh-Pfanne nun die Schalotten im Bratensatz andünsten. Mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Die Brombeeren zugeben und mit Portwein ablöschen. Die Sauce reduzieren lassen und mit Rehfond aufgießen. Die Sauce bei starker Hitze einköcheln lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb streichen, so dass die Kerne herausgefiltert werden. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vorm Servieren kalte Butter in Stückchen zügig einrühren, um die Sauce zu binden.

Für die Brezen-Knödel: Die Laugenstangen von Salz befreien. Die Stangen in grobe Würfel schneiden. Milch in einem Topf erwärmen. Eier in einer Tasse mit einer Gabel verquirlen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

In einer Schüssel die Laugenwürfel mit den Eiern, der Milch und der Petersilie vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze einige Minuten ziehen lassen, so dass die Masse die Feuchtigkeit aufsaugen kann. Aus der Masse mit feuchten Händen Knödel formen und beiseite legen. Die Knödel im siedenden Salzwasser vorsichtig gar ziehen.

Für den Pfannen-Spitzkohl: Äußere, unansehnliche Blätter des Spitzkohls entfernen. Den Kohl halbieren und von der Spitze zur Mitte hin (den Strunk aussparen) mit einem Messer hauchdünne Streifen schneiden. Den Speck in einer Pfanne erhitzen und auslassen. Gegebenenfalls zusätzlich etwas Butterschmalz zugeben, sofern das Speckfett nicht ausreicht. Den Spitzkohl zugeben und für einige Minuten von allen Seiten unter Rühren anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Das Reh aufschneiden und mit den Knödeln, dem Brombeer-Jus und dem Spitzkohl auf Tellern anrichten und sofort servieren.

Eva Wagner am 11. Dezember 2018