

Reh-Filet mit Sauerkirsch-Wild-Soße und Quark-Knöpfele

Für zwei Personen

Für das Rehfilet:

1 Rehfilet ca. 250-280 g	1 EL Senf	1 EL Tomatenmark
Kräuter der Provence	Öl	Pfeffer
Salz		

Für die Sauce:

200 g Schattenmorellen	100 g Schwarzwälder Schinken	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 Apfel	2 EL Birnenmus
150 ml Wildfond	150 ml trockener Rotwein	2 EL Hagebuttenmark
1 EL Teriyaki-Sauce	6 cl Sherry	50 g Sahne
2 EL Butter	Stärke	Öl

Für die Quark-Knöpfele:

125 g Quark	125 g Weizenmehl, Typ 550	2 Eier
200 ml Mineralwasser	30 g Butter	1 TL Kurkuma
1 Muskatnuss	Pfeffer	Salz

Für die Garnitur:

100 g Preiselbeeren	2 Thymianzweige	2 Rosmarinzweige
---------------------	-----------------	------------------

Für das Rehfilet:

Den Ofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Das Rehfilet waschen, trockentupfen und von den restlichen Sehnen befreien.

Senf und Tomatenmark vermischen und das Reh damit dünn einreiben.

In heißem Öl kurz ca. 3 Minuten von allen Seiten scharf anbraten und sofort vom Herd nehmen.

Das Filet mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence würzen. Das Fleisch in den Ofen geben und warmhalten. Die Pfanne für die Sauce bereitstellen.

Für die Sauce:

Schalotten und Knoblauch abziehen und klein hacken. In der Fleischpfanne mit Öl glasig anbraten. Den Schinken dazugeben und kurz mitbraten. Apfel schälen, entkernen, kleinschneiden und dazugeben. Mit Wildfond und Rotwein ablöschen. Birnenmus und die Kirschen hinzufügen und untermengen. Mit Hagebuttenmark, Sherry und TeriyakiSauce abschmecken. Die Sahne zugeben, mit Stärke und Butter abbinden. Die Sauce warm halten.

Für die Quark-Knöpfele:

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Das Mehl sieben und in eine Schüssel geben. Eine kleine Kuhle formen, 2 Eier hineingeben. Quark hinzufügen und alles vermengen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Eine Prise Kurkuma dazugeben.

Den Teig mit einem Handrührgerät solange schlagen, bis er Blasen wirft. Gegebenenfalls etwas Mineralwasser hinzufügen. Den Teig mit Hilfe eines Spätzlehobels in das kochende Wasser schaben, die Knöpfele umrühren und mit dem Schaumlöffel herausheben. Knöpfele kurz kalt abschrecken und zum Schluss in einer Pfanne mit Butter schwenken.

Für die Garnitur:

Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln.

Das Gericht auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Preiselbeeren, Thymian und Rosmarin garnieren, anschließend servieren.

Hanns-Georg von Wolff am 07. Januar 2019