

Reh en papillote mit Linsen, Chicorée und Pilzen

Für zwei Personen

Für das Reh:

1 Rehrückenfilet, à 200 g	100 g Lardo	4 Blätter Filoteig, á 30x30 cm
30 g Butter	1 EL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Linsen:

50 g Beluga-Linsen	1 Schalotte	2 TL Butter
1 EL Crème-fraîche	200 ml Wildfond	3 Zweige Thymian
Salz	Pfeffer	

Für Chicorée und Pilze:

$\frac{1}{2}$ Chicorée	3 mittlere Kräuterseitlinge	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
2 TL Butter	1 EL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zweig Kerbel

Für das Reh:

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern, in Lardo einwickeln und in einer heißen Pfanne mit Öl rundherum scharf anbraten.

Butter schmelzen. Filoteig ausbreiten, mit Butter bestreichen und 2 Blätter übereinanderlegen. In 4 gleichgroße Quadrate (ca. 15x15 cm) schneiden und das Fleisch in 4 gleichgroße Stücke teilen. Je ein Stück auf ein Filoteig-Quadrat setzen. Die Ecken zur Mitte nach oben hinnehmen, zusammendrücken und alles gut verschließen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, mit der restlichen Butter beträufeln und im vorgeheizten Ofen goldgelb backen.

Für die Linsen:

Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Butter andünsten. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Linsen und 1 Zweig Thymian in die Pfanne hinzufügen, mit Fond aufgießen und alles zugedeckt etwa 30 Minuten garen. Die Linsen mit Salz und Pfeffer abschmecken und Crème fraîche unterziehen. Außen um den Gemüsestern dekorativ garnieren (siehe unten).

Für Chicorée und Pilze:

Pilze putzen und der Länge nach in schmale Scheiben schneiden.

Chicorée waschen, die Blätter lösen, trockentupfen und in zerlassener Butter in einer Pfanne schwenken. Knoblauch abziehen und andrücken. Pilze mit einer angedrückten Knoblauchzehe in einer weiteren Pfanne mit Öl anschwitzen, salzen, pfeffern und mit den Chicorée-Blättern sternenförmig auf dem Teller anrichten. Je ein Filoteig-Säckchen in der Mitte platzieren.

Für die Garnitur:

Kerbelblätter abbrausen, trockenwedeln und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marieluise Baumeister am 27. November 2019