

Reh-Filet, Speckschaum, Kirschoße, Steinpilze, Muffins

Für zwei Personen

Für das Rehfilet:

300 g Rehfilet	30 g durchw. Speck	30 g Butter
1 Zweig Rosmarin	2 Wacholderbeeren	Salz, Pfeffer

Für den Speckschaum:

100 g Speckwürfel	30 g Sahne	70 ml trockener Weißwein
50 ml Gemüfefond	2 g Sojalecithin	1 Prise Kokosblütenzucker

Für die Brezel-Muffins:

250 g Laugenbrezeln	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	2 Eier
250 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Muskatnuss
1 TL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für die Steinpilze:

250 g Steinpilze	1 EL Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Kirschsauce:

370 g Sauerkirschen	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 TL Tomatenmark	50 ml Kirschsafft	100 ml trockener Rotwein
300 ml Wildfond	1 EL dunkler Balsamicoessig	$\frac{1}{2}$ TL Wacholderbeeren
3 Nelken	$\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner	2 Lorbeerblätter
1 EL Stärke	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Pumpernickelbrösel:

1 Scheibe Pumpernickel	1 TL Butter	1 Prise gemahlener Zimt
1 Prise Piment-d'Espelette	2 EL Pankobrösel	1 Prise Zucker

Für das Kirschgel:

250 ml Kirschsafft	25 g Agar Agar
--------------------	----------------

Für das Rehfilet:

Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Wacholderbeeren andrücken. In einer heißen Pfanne Butter, Speck, Wacholderbeeren, Rosmarin und Pfeffer nussbraun anschwitzen. Das Wildhasenfilet hinzugeben und auf allen Seiten anbraten. Mit Salz würzen. Das Filet mit allem aus der Pfanne in eine feuerfeste Form geben. Im Ofen ca. 20 Minuten langsam zart rosa garen. Das Fleisch mehrmals wenden.

Für den Speckschaum:

Speck in einem Topf ohne Öl auslassen, leicht rösten und mit Weißwein ablöschen. Gemüfefond und Sahne aufgießen und köcheln lassen. Den Speck aus dem Sud nehmen. Die Sahnesauce mit Kokosblütenzucker abschmecken, Sojalecithin unterrühren und mit einem Stabmixer aufschäumen.

Für die Brezel-Muffins:

Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Grobes Salz von den Laugenbrezeln entfernen und sie in gleichmäßig kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Öl andünsten.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Milch leicht erwärmen, Ei und Petersilie unterschlagen, großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Muskat abschmecken und die Mischung zusammen mit den Zwiebeln über die Laugenwürfel gießen. 10 Minuten durchziehen lassen. In die Silikonformen füllen und im Backofen etwa 20 Minuten backen.

Für die Steinpilze:

Steinpilze putzen und in Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butter und Schnittlauch mit in die Pfanne geben und durchschwenken.

Für die Kirschsauce:

Kirschen abtropfen lassen. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und anrösten. Wacholderbeeren, Nelken und Pfeffer mörsern und hinzugeben. Das Tomatenmark ebenfalls mitbraten. Mit Kirschsauce und Rotwein ablöschen. Wildfond und Lorbeer hinzugeben und reduzieren lassen. Mit Balsamico, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Stärke leicht abbinden und Kirschen unterheben.

Für die Pumpernickelbrösel:

Pumpernickel mit den Pankobröseln im Multizerkleinerer fein mahlen.

Butter in einer Pfanne aufschäumen. Pumpernickel, Pankobrösel, Salz und Zucker darin rösten. Mit Zimt und Piment d'Espelette abschmecken.

Für das Kirschgel:

Kirschsauce mit Agar Agar 2 Minuten köcheln, abkühlen lassen, mit dem Stabmixer aufschäumen und in einen Spritzbeutel füllen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Antje Tietz am 18. November 2021