

# Reh-Filet mit Kartoffel-Stampf und Rahm-Wirsing

## Für zwei Personen

### Für das Reh:

400 g Rehfilet	Rehabschnitte	1 Bund Suppengrün
50 g Tomatenmark	150 ml Rotwein	100 ml Portwein
500 ml Wildfond	100 g kalte Butter	2 EL Preiselbeermarmelade
6 Wacholderbeeren	4 Pimentkörner	4 Lorbeerblätter
Öl	Salz	Pfeffer

### Für die Streusel:

200 g gehackte Haselnüsse	100 g Panko	200 g Butter
Salz		

### Für den Stampf:

500 g vorw. festk. Kartoffeln	1 Bund Schnittlauch	250 g Butter
200 ml Milch	Muskatnuss, Salz	

### Für den Wirsing:

400 g Wirsing	100 g Speck	100 g Butter
200 ml Sahne	500 ml Wildfond	Salz, Pfeffer

### Für die Weintrauben:

300 g rote Trauben	50 g Butter
--------------------	-------------

## Für das Reh:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rehfilet mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch mit Öl in einer Pfanne anbraten, in Alu wickeln und für 8-10 Minuten im Backofen weitergaren lassen.

Suppengrün putzen, ggf. schälen, in grobe Stücke schneiden und mit Öl in einem Topf scharf anbraten. Rehabschnitte mit dazu geben und anbraten. Wenn alles Farbe bekommen hat, Tomatenmark dazu geben und mit anrösten. Saucenansatz mit Portwein und Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Mit Wildfond aufgießen und mit Lorbeer, Piment und Wacholder würzen und köcheln lassen. Nach 30 Minuten durch ein Sieb geben und nochmals mit Preiselbeermarmelade kurz aufkochen lassen. Zum Schluss die Sauce mit kalter Butter abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch aus dem Ofen holen und in Tranchen schneiden.

## Für die Streusel:

Haselnüsse und Panko in einer Pfanne in Butter leicht anbraten. Mit Salz würzen.

## Für den Stampf:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden. Kartoffeln abgießen und mit Milch und Butter stampfen. Mit Muskat und Salz abschmecken und den Schnittlauch unterheben.

## Für den Wirsing:

Wirsing halbieren, vierteln und in kleine feine Scheiben schneiden.

Speck in eine Pfanne anbraten und den Wirsing mit dazu geben und anschwitzen. Mit Wildfond und Sahne ablöschen und so lange köcheln lassen, bis Wirsing weich ist. Mit Salz, Pfeffer und Butter abschmecken.

## Für die Weintrauben:

Weintrauben halbieren und in etwas Butter in einer Pfanne leicht anschwitzen.

Gericht auf Teller anrichten und servieren.

Richard Decker am 14. Februar 2022