

Reh-Geschnetzeltes mit Pilzrahm-Soße, Polenta, Rosenkohl

Für zwei Personen

Für das Reh-Geschnetzelte:

300 g Rehrücken	100 g Pfifferlinge	150 g Steinpilze
1 Schalotte	1 Zitrone	400 ml Wildfond
50 ml Rotwein	50 ml Portwein	1 Zweig Rosmarin
2 Zweige Thymian	5 Wacholderbeeren	200 ml Sahne
1 EL Butter	Butterschmalz	1 EL Preiselbeeren
4 Zweige glatte Petersilie	½ EL Speisestärke	Salz, Pfeffer

Für die Polenta:

125 g Minutenpolenta	500 ml Gemüsefond	50 g Parmesan
2 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Rosenkohlblätter:

200 g Rosenkohl	Butter	Muskatnuss
Eiswasser	Salz	

Für das Reh-Geschnetzelte:

Den Rehrücken in gleichmäßig dünne Streifen schneiden und salzen. Im heißen Butterschmalz rundum kurz anbraten, so dass es innen noch blutig ist. Fleisch durch ein Sieb abtropfen lassen und den Fleischsaft auffangen. Das Fleisch beiseite stellen.

In der gleichen Pfanne die Pilze anbraten bis sie goldgelb sind. Pilze im Anschluss herausnehmen und beiseite stellen.

Wacholderbeeren andrücken, Thymianzweig und Rosmarinzweig in Teebeutel geben und zu binden.

Schalotte abziehen, feinhacken, in der Pfanne anschwitzen, mit Portwein und Rotwein ablöschen, den Gewürzteebeutel zu geben und um ein Drittel einkochen. Wildfond (etwas Wildfond abzweigen für die Speisestärke), Pilze, den aufgefangene Fleischsaft, Preiselbeeren und 125 ml Sahne dazugeben und aufkochen. Das Ganze um ein Drittel reduzieren und ggf. mit Speisestärke binden, damit die Sauce eine cremige Konsistenz bekommt. Gewürzteebeutel entfernen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Hitze reduzieren. Eventuell etwas Zitronensaft und Schale dazugeben. Mit Butter aufmontieren. Zum Schluss das Fleisch dazugeben und erwärmen. Dann noch einen EL geschlagene Sahne unterheben und gehackte Petersilie.

Für die Polenta:

Gemüsefond zum Kochen bringen. Polenta einrühren, kurz aufkochen lassen, bei geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten bei schwacher Hitze quellen lassen und mehrmals umrühren. Parmesan reiben. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Butter und Parmesan verfeinern. Masse auf einem Teller geben und glatt streichen. Für 15 Minuten auskühlen lassen. Danach Plätzchen (rund, rauten- oder rechteckig) ausstechen und 3 Minuten je Seite in Butter goldbraun braten.

Für die Rosenkohlblätter:

Blätter des Rosenkohls abzupfen. Wasser in einen Topf geben, kräftig salzen und zum Kochen bringen. Rosenkohlblätter hineingeben und ca. 2 Minuten blanchieren. Danach sofort in Eiswasser abschrecken.

Anschließend Butter in der Pfanne schmelzen und die Rosenkohlblätter anbraten. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Bernd Demel am 07. November 2022