

Reh-Filet mit Kräuter-Kruste und Braten-Soße

Für zwei Personen

Für das Reh:

400 g Rehfilet	2 Scheiben Toastbrot	1 Knoblauchzehe
1 Ei	½ Bund glatte Petersilie	1 Zweig Rosmarin
1 TL Senf	2 EL Olivenöl	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Polenta:

150 g Polenta	20 g Polenta	100 g Parmesan
150 ml Gemüsefond	1 Zweig Rosmarin	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

100 g braune Champignons	2 Karotten	1 Stück Knollensellerie
1 Lauch	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 EL kalte Butter	200 ml Gemüsefond	200 ml Rotwein
1 EL Rotweinessig	1 EL Tomatenmark	1 TL Senf
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian	1 EL brauner Zucker
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Portwein-Schalotten:

200 g Schalotten	200 ml Rotwein	100 ml Portwein
1 TL Kartoffelstärke	1 Thymianzweig	1 EL Butter
2 EL kalte Butter	1 EL brauner Zucker	

Für das Reh:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Filet in Butterschmalz von allen Seiten ca. 3 Minuten anbraten.

Knoblauch abziehen. Rosmarin, Petersilie und Knoblauch klein hacken.

Toast entrinden und mit den Kräutern und dem Knoblauch im Multi-Zerkleinerer mit dem Olivenöl pürieren. Ei und Senf unterrühren und mit Pfeffer und Salz würzen.

Das Filet im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 55-56 Grad garen.

Herausnehmen und Backofen auf Grillstufe umstellen. Kräutermasse fest an das Filet drücken und für ca. 2-3 Minuten im Backofen auf Grillstufe überbacken. Anschließend aus dem Ofen holen und etwas ruhen lassen.

Für die Polenta:

Öl in die Fritteuse geben und auf 160 Grad vorheizen.

500 ml Wasser und Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen.

Polenta einrühren, kurz aufkochen lassen und einen Deckel auf den Topf legen. Hitze reduzieren.

Parmesan reiben und dazugeben. Die Masse nach ca. 15 Minuten auf eine eingefettete Unterlage 2,5 cm dick aufstreichen. Leicht abkühlen lassen und in Stücke schneiden. Mit restlicher Polenta bestreuen und für 4 Minuten in die Fritteuse geben.

Rosmarin für die letzten 20 Sekunden mit dazu geben.

Für die Sauce:

Zwiebel abziehen, halbieren und in einem Topf mit zwei Esslöffel Öl anbräunen.

Karotten und Sellerie schälen, kleinschneiden und mit dünsten.

Lauch klein schneiden. Knoblauch abziehen und kleinscheiden. Beides mit Lorbeer, Thymian, Champignons, Tomatenmark, Senf und Zucker hinzugeben und anschwitzen. Mit Rotweinessig, Rotwein und Gemüsefond ablöschen und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce durch ein Sieb passieren und mit kalter Butter montieren.

Für die Portwein-Schalotten:

Schalotten abziehen und in heißer Butter andünsten, mit Zucker bestreuen und weitere 4 Minuten dünsten. Thymian hinzugeben.

Mit Port- und Rotwein ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen.

Zum Schluss kalte Butter hinzugeben. Eventuell mit Kartoffelstärke abbinden.

Klaus Jourdan am 27. Dezember 2022