

# Reh-Filet mit Kürbis-Risotto, Rosenkohl, Schalotten

## Für zwei Personen

### Für das Kürbisrisotto:

100 g Risotto-Reis	300 g Hokkaido-Kürbis	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	50 g Parmesan	500 ml Gemüsefond
100 ml trockener Weißwein	2 g Safran	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für das Rehfilet:

200 g Rehfilet	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
2 EL Butter	2 EL Pflanzenöl	Meersalz

### Für den Rosenkohl:

10 Röschen Rosenkohl	1 EL Butter	1 TL gerebelter Kerbel
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

### Für die Balsamico-Schalotten:

100 g Schalotten	1 EL brauner Zucker	100 ml dunkler Balsamico
1 EL Olivenöl		

### Für das Kürbisrisotto:

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen.

Öl in einem weiteren Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch abziehen und in Öl andünsten. Risotto mit andünsten bis er glasig wird. Kürbis waschen, entkernen, würfeln und mit zum Risotto geben und dünsten. Mit etwas Fond und Weißwein ablöschen, sodass Risotto bedeckt ist. Safran hinzufügen. Bei schwacher Hitze köcheln lassen, dabei öfter umrühren.

Immer wieder Flüssigkeit nachgießen bis Risotto al dente ist. Parmesan reiben und kurz vor dem Servieren unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für das Rehfilet:

Rehfilet mit Salz würzen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten je 1 Minute gut farbig anbraten, dann für 6-8 Minuten auf ein Ofengitter in den vorgeheizten Backofen geben. Sobald das Fleisch eine Kerntemperatur von 54 Grad erreicht hat, herausnehmen und mit je einem Zweig Rosmarin und Thymian in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren Reh nochmals in einer heißen Pfanne mit Butter und restlichen Kräutern nachbraten. Mit Meersalz würzen.

### Für den Rosenkohl:

Rosenkohl waschen, Strunk entfernen und äußere Blättchen abzupfen.

Strunk mit einem Kreuz einschneiden und in kochendem Salzwasser 15 Minuten al dente kochen. In einer Pfanne mit zerlassener Butter maximal 2-3 Minuten dünsten und dabei mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und Kerbel würzen.

### Für die Balsamico-Schalotten:

Schalotten abziehen und vierteln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten darin andünsten. Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Mit Balsamico ablöschen und reduzieren lassen. Schalotten etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

Carla Weissbacher am 05. Dezember 2023