

Reh-Pflanzerl mit Apfel-Spalten, Waldpilzen, Rührei-Brot

Für 4 Personen

Wildgewürz:

3 Kapseln Kardamom	5 g Piment	2 g Zimtstange
10 g Pfeffer, weiß	10 g Pfeffer, schwarz	5 g Senfkörner
10 g Wacholder	0,5 Sternanis	4 g Kaffeebohnen
Vanille		

Pflanzerl:

500 g Rehhack	100 g Speck, grün	1 Zwiebel
1 Apfel	0,25 Bund Petersilie	1 Prise Wildgewürz
Pfeffer	Salz	Öl

Waldpilze:

2 Schalotten	0,25 Bund Petersilie	200 g Waldpilze, gemischt
50 ml Kalbfond	1 Zitrone	Butter
Cayennepfeffer	Pfeffer	Salz

Rühreibrot:

2 Scheiben Brot	4 Eier	1 EL Sahne
1 EL Schnittlauchröllchen	Butter	Pfeffer
Salz		

Wildgewürz:

Kardamom, Piment, Zimtstange, weißen und schwarzen Pfeffer, Senfkörner, Wacholder, Sternanis, Kaffeebohnen und etwas Vanille zusammen in einer Pfanne langsam rösten und anschließend in einer Küchenmaschine zerkleinern.

Pflanzerl:

Rehhack mit grünem Speck vermischen. Die Zwiebel und den Apfel putzen und fein würfeln, die Petersilie fein hacken. Die Zwiebelwürfel in Butter glasig braten, Apfelwürfel und fein gehackte Petersilie dazugeben und alles zusammen in der Pfanne gut vermischen. Anschließend zu der Hackmasse geben. Mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz abschmecken und abdrehen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die abgedrehten Pflanzen darin von beiden Seiten braten.

Waldpilze:

Die Schalotten putzen und fein würfeln. Die Petersilie fein hacken. Pilze in Butter anbraten. Schalotten dazugeben und mit Kalbsfond ablöschen. Mit Petersilie, Salz, Cayennepfeffer, Pfeffer und einem Schuss Zitrone abschmecken.

Rühreibrot:

Aus den Brotscheiben vier Taler ausstechen und von beiden Seiten rösten. Eier mit geschlagener Sahne vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach in einer Pfanne mit zerlassener Butter zum Rührei verrühren. Zum Schluss mit etwas Schnittlauch verfeinern und auf den Brottalern verteilen.

Anrichten:

Pilze mit Rühreibrot und Rehpflanzerln auf Tellern verteilen und auf Wunsch mit karamellisierten Apfelspalten servieren.

Ali Güngörmüs am 02. Dezember 2011