

Winter-Salat mit Reh-Filet, Pilzen und Rotkohl

Für zwei Personen

Für das Rehfilet:

2 Rehfilets	1 EL Butter	15 g Wachholderbeeren
5 Zweige Rosmarin	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Pilze:

100 g Steinpilze	150 g Steinchampignons	50 g Kräuterseitlinge
50 g Maronen	3 Zweige Rosmarin	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Vinaigrette:

2 EL Preiselbeeren	2 EL Dijonsenf	4 TL Himbeeressig
4 TL Sherryessig	4 TL Walnussöl	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

1 kleiner Rotkohl	2 Tropea-Zwiebeln	50 g Walnüsse
2 EL Portwein	2 EL Rotwein	5 EL Zucker
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur: 7 Zweige Petersilie

Für das Rehfilet:

Den Backofen auf 40 Grad vorheizen.

Wachholderbeeren in einem Mörser zerstampfen. Rehfilets salzen und pfeffern. Fleisch in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Butter, Rosmarin und Wachholder dazugeben. Rehfilets am Herdbrand ruhen lassen, danach die Rehfilets aus der Pfanne nehmen und in den Backofen zum Warmhalten stellen.

Für die Pilze:

Pilze putzen und in Würfel schneiden. In die leere Rehfilet-Pfanne Olivenöl und Pilze geben. Nach kurzer Zeit die Pilze salzen und den Rosmarin dazugeben, kurz mitanbraten und nochmal mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Vinaigrette:

Alle Zutaten miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Salat:

Rotkohl fein raspeln, salzen und ziehen lassen. Walnüsse in einer Pfanne mit Zucker karamellisieren.

Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden und zu den Walnüssen geben. Olivenöl hinzugeben. Mit Rotwein und Portwein ablöschen. Den Walnuss-Zwiebel Mix zu dem Rotkohl geben und miteinander vermischen. Die Vinaigrette dazugeben und nochmal verrühren und ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Petersilie hacken und als Garnitur verwenden.

Die Pilze auf einem Teller verteilen. Die Rehfilets in mundgerechte Stücke schneiden und dazu geben. Das Rotkraut ebenfalls auf dem Teller verteilen und die gehackte Petersilie drüber geben.

Cornelia Poletto am 08. Januar 2025