

Schwarzwurzel-Salat mit Mohn und Reh-Filet

Für 4 Personen

Schwarzwurzelsalat:	2 Schwarzwurzeln	2 Handvoll Rosenkohlblätter
0,5 Orange, unbehandelt	80 ml Gemüsebrühe	1 TL Senf, scharf
1 – 2 EL Rotweinessig	4 EL Öl	1 – 2 TL Mohn
Pfeffer	Chilipulver, mild	Zucker, Salz
Wacholderpimentjoghurt:	6 EL Sahne	1 TL Wacholderbeeren
0,5 TL Pimentkörner	200 g Naturjoghurt	0,5 Zitrone, unbehandelt
Rehsoße:	1 TL Puderzucker	1 EL Tomatenmark
125 ml Rotwein	3 EL Portwein, rot	400 ml Wildfond
1 – 2 TL Speisestärke	1 EL Balsamico, alt	1 Splitter Zimtrinde
1 Scheibe Ingwer	1 EL Butter, kalt	Wildgewürz, Salz
Rehfilet:	1 TL Pfefferkörner, schwarz	1 TL Pimentkörner
1 TL Korianderkörner	0,5 Orange, unbehandelt	8 Rehfilets, küchenfertig
1 TL Öl	3 EL Butter, braun	5 Wacholderbeeren, angedrückt
2 Scheiben Ingwer	Chilisalz, mild	

Schwarzwurzelsalat: Die Schwarzwurzeln gründlich reinigen und schälen. Die geschälten Schwarzwurzeln schräg in Scheiben schneiden. In Salzwasser zwei bis drei Minuten bissfest blanchieren und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Rosenkohlblätter in Salzwasser ein bis zwei Minuten kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Etwa eine Messerspitze Schale der Orange abreiben. Die Brühe mit Senf, Orangenabrieb, Essig und Öl mixen und mit Salz, Pfeffer und jeweils einer Prise Chili und Zucker würzen. Den Mohn anquetschen. Die Schwarzwurzeln und die Rosenkohlblätter in der Marinade wenden.

Wacholderpimentjoghurt: Die Wacholderbeeren kurz ohne Fett in einer Pfanne erhitzen und dann ausdrücken. Etwa eine Messerspitze Schale der Zitrone abreiben. Die Sahne mit den angedrückten Wacholderbeeren und Piment auf die Hälfte einköcheln lassen und durch ein Sieb gießen. Mit dem Joghurt verrühren und mit Salz, einer Prise Zucker und Zitronenabrieb würzen.

Rehsoße: Den Puderzucker hell karamellisieren und das Tomatenmark dazugeben. Mit Rotwein und Portwein ablöschen, einköcheln lassen. Mit Wildfond auffüllen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und in den köchelnden Jus rühren, bis er sämig bindet. Mit dem Wildgewürz und Salz würzen und mit etwas Balsamico abschmecken. Die Zimtrinde und die Ingwerscheibe dazu geben, einige Minuten ziehen lassen und die Soße durch ein Sieb gießen. Zum Schluss die Butter hinein rühren. Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Rehfilet: In die untere Einschubleiste des Backofens ein Abtropfblech und darüber ein Ofengitter schieben. Pfeffer, Piment und Koriander in eine Gewürzmühle füllen. Einen Streifen Schale aus der Orange heraus schneiden. Die Rehfilets in einer Pfanne im Öl bei mittlerer Hitze rundherum anbraten, auf das Gitter in den Ofen legen und in zehn Minuten rosa durchziehen lassen. In einer anderen Pfanne bei milder Temperatur die braune Butter mit den Wacholderbeeren, Ingwer und Orangenschale erwärmen und mit den Gewürzen aus der Mühle und dem Chilisalz würzen. Den Schwarzwurzelsalat in die Mitte eines warmen Tellers setzen. Die Rehsoße außen herum ziehen und mit der Joghurtsoße einen Streifen hinein ziehen. Mit dem dicken Ende eines Schaschlikspießes Kreise durch beide Soßen ziehen, so dass ein hübsches Muster entsteht. Die Rehfilets schräg in Stücke schneiden und an den Schwarzwurzelsalat anlegen, mit dem Mohn bestreuen.

Alfons Schuhbeck am 15. April 2011