

Reh-Baguette

Für 2 Portionen

150 g Rehrücken (ausgelöst)	1 Baguette	3 Feigen
100 g Rucola	2 cl roter Portwein	frischer Rosmarin
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	2 EL Weißweinessig
1 Vanilleschote	Olivenöl	Salz
Pfeffer	Zucker	

Den Rehrücken waschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Das Fleisch leicht plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten. Die Rosmarinblätter abzupfen und klein schneiden. Die Zwiebel und die Feigen ebenfalls klein schneiden. Rosmarin, Zwiebel und Feigen zum Reh in die Pfanne geben. Eine Flocke Butter und das Mark einer Vanilleschote ebenfalls unter das Fleisch mischen. Das Reh, sobald es den gewünschten Garpunkt erreicht hat, aus der Pfanne nehmen und in Tranchen schneiden. Zum Schluss noch einmal einen Schuss Portwein in den Pfannensud zu den Feigen geben und mit den Feigen kurz aufkochen lassen. Von dem Baguette sechs Scheiben abschneiden. Eine neue Pfanne mit einer Knoblauchzehe ausreiben und einen Schuss Olivenöl dazugeben. Das Brot bei mittlerer Hitze darin rösten. Den Rucolasalat in einer Schüssel mit Weißweinessig, Olivenöl, einer Prise Pfeffer und einer Prise Zucker marinieren. Das Brot auf Teller legen, mit einer kleinen Menge Rucolasalat belegen, dann das Fleisch auf den Rucolasalat geben und mit der Feigen-Sauce garnieren.

Steffen Henssler am 10. 01. 2012