

Reh-Rücken mit Spätzle und lauwarmem Pilz-Tatar

Für 2 Personen

400 g ausgelöster Rehrücken	30 g Speckstreifen	150 g vorgekochte Spätzle
3 Schalotten	50 g weiße Champignons	50 g Austernpilze
50 g Pfifferlinge	1 Knoblauchzehe	1 EL Crème-fraîche
80 g Butter	1 Muskatnuss	2 Zweige Rosmarin
1 Zweig Thymian	4 Wacholderbeeren	0, 5 Bund glatte Petersilie
20 ml Olivenöl	2 EL Rapsöl	1 EL Trüffelöl
30 g Trüffelbutter	1 EL weißer Balsamicoessig	Salz
schwarzer Pfeffer	weißer Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen. Die Rehrückenfilets waschen, trocken tupfen und von allen Seiten pfeffern. Die Rosmarinnadeln abzupfen. Die Wacholderbeeren andrücken und zwei Schalotten ungeschält halbieren. Das Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen und darin die Speckstreifen mit den Filets anbraten. Den Rosmarin mit den Wacholderbeeren und den Schalotten in das Bratfett geben und rösten. Anschließend 50 Gramm Butter hinzufügen, das Filet salzen und in der Butter schwenken. Auf das Backblech geben und im Backofen etwa 15 - 20 Minuten garen. Anschließend fünf Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Die Trüffelbutter in einer Pfanne erhitzen, die Spätzle darin anbraten, mit Salz, Muskatnuss und weißem Pfeffer würzen, mit dem Trüffelöl verfeinern und abschließend einen Esslöffel Petersilie begeben. Die Pilze putzen und in feine Würfel schneiden. Die übrige Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen und beides fein hacken. Die Thymianblätter abzupfen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin anbraten, die gewürfelten Schalotten und den gehackten Knoblauch untermischen, kurz mitbraten lassen, mit dem Balsamicoessig ablöschen und die Crème-fraîche zufügen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und kurz vor dem Anrichten die übrige Petersilie und die Thymianblätter begeben. Abschließend die restliche Butter unterrühren, die Rehrückenfilets in Tranchen schneiden und nochmals mit etwas Salz auf der Schnittfläche würzen. Das Pilztatar mit dem Rehrückenfilet und den Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 19. Januar 2011