

Reh-Strudel auf Aprikosen-Rahm-Wirsing

Für 2 Personen

400 g Rehrückenfilet	2 Strudelblätter	2 Schalotten
400 g Wirsing	40 g getr. Aprikosen	3 Knoblauchzehen
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	0,5 Bund Schnittlauch
0,5 Bund glatte Petersilie	20 g Butterschmalz	60 g Butter
50 ml Sahne	50 ml Gemüsefond	1 TL Zucker
Muskatnuss	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Das Rehrückenfilet von Haut und Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne in dem Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Die Knoblauchzehen abziehen und halbieren. Den Thymian und den Rosmarin zu dem Fleisch geben und die Knoblauchzehen ebenfalls dazugeben. Das angebratene Fleisch herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und klein hacken. Das Rinderfilet in der gehackten Petersilie wenden. 30 Gramm Butter zerlassen. Die beiden Strudelblätter mit zerlassener Butter bestreichen, übereinander legen und das vorbereitete Fleisch darauf legen, in den Strudelteig einwickeln und nochmals mit Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten garen. Den Wirsing putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Aprikosen ebenfalls in feine Streifen schneiden. Die Schalotten abziehen und klein würfeln. Die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen, Schalotten und Aprikosen darin anschwitzen. Mit etwas Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Den Wirsing zugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit der Sahne und dem Gemüsefond ablöschen und den Wirsing garen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und schräg in Stücke portionieren. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Den Aprikosen-Wirsing mit den Schnittlauchröllchen verfeinern und auf Tellern anrichten. Das Fleisch darauf legen und mit frisch gemahlenem Pfeffer verfeinern.

Johann Lafer am 23. November 2011