

Reh-Pflanzerl mit Apfel-Spalten und Waldpilzen

Für zwei Personen

300 g Rehhack	70 g grüner Speck	100 g gemischte Waldpilze
1 Zwiebel	2 Schalotten	2 Äpfel
1 Zitrone	1 Bund Petersilie	30 ml Kalbsfond
Rapsöl, Butter, Zucker	Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Für die Gewürzmischung:

3 Kapseln Kardamom	5 g Piment	1 Zimtstange
10 g weiße Pfefferkörner	10 g schwarze Pfefferkörner	5 g Senfkörner
10 g Wachholderbeeren	1 Sternanis	4 g Kaffeebohnen

Für das Wildgewürz alle Zutaten zusammen in eine Pfanne geben und anrösten. Anschließend alles zerkleinern. Den Speck fein würfeln und mit dem Hack vermischen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Zwiebel darin glasig anbraten. Einen der Äpfel schälen und fein würfeln. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Einen Teil der Petersilie zusammen mit dem Apfel ebenfalls in die Pfanne geben. Anschließend alles zu der Hackmasse geben. Die Masse mit Salz, Pfeffer und dem Wildgewürz abschmecken und zu Pflanzerln formen. Etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Pflanzerl darin von beiden Seiten braten. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Die Pilze putzen und in der heißen Butter anbraten. Die Schalotten abziehen, fein hacken, zu den Pilzen geben und mitbraten. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Pilze mit dem Kalbsfond ablöschen und mit gehackter Petersilie, Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Den übrigen Apfel schälen und in Spalten schneiden. Etwas Butter zusammen mit einer Prise Zucker in einer weiteren Pfanne erhitzen und karamellisieren. Die Apfelspalten zugeben und bei mittlerer Hitze bissfest darin garen lassen. Die Pflanzerl zusammen mit den Pilzen und den Apfelspalten auf einem Teller anrichten und servieren.

Ali Güngörmüs am 05. Oktober 2012