

Gebratene Reh-Keule mit Pfirsich und Pfifferlingen

Für zwei Personen

1 Oberschale von der Rehkeule	100 g Pfifferlinge	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	2 unbehandelte Orangen	3 feste Pfirsiche
2 EL Pfirsichmarmelade	0,5 Bund Thymian	20 ml trockener Weißwein
dunkler Balsamico	1 TL Butterschmalz	4 EL Butter
10 Wacholderkörner	1 Prise brauner Zucker	Cayennepfeffer
Pfeffer, Salz		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Oberschale der Rehkeule waschen, trocken tupfen, der Länge nach halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen und die Keule darin von allen Seiten braun anbraten. Anschließend das Fleisch für circa 20 bis 25 Minuten auf einem Gitter im Ofen medium garen. Anschließend das Fleisch aus dem Ofen nehmen und bei Zimmertemperatur kurz ruhen lassen. Die Pfirsiche schälen, halbieren, entkernen und die Pfirsichstücke in breite Spalten schneiden. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Eine kleine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und die Schalotten glasig anschwitzen. Die Pfirsichmarmelade hinzugeben, alles gut verrühren und bei mittlerer Hitze ganz kurz etwas karamellisieren lassen. Eine Orange halbieren, auspressen und mit dem Weißwein ebenfalls hinzugeben. Das Ganze gut verrühren. Anschließend die Pfirsichspalten in die Schmormarinade legen und mit einer kleinen Prise Salz sowie Cayennepfeffer würzen. Das Ganze einmal aufkochen lassen, einen Deckel darauf geben und beiseite ziehen. Je nach Garzustand gegebenenfalls nochmals etwas weicher schmoren. Anschließend den Deckel von der Pfanne nehmen und die Pfirsiche samt der Marinade erneut mit Salz und Cayennepfeffer leicht würzig-süßlich-scharf abschmecken und beiseite stellen. Die Pfifferlinge gründlich putzen. Eine große Pfanne ohne Fett erhitzen und die Pfifferlinge darin bei mittlerer Hitze und mit einer Prise Salz langsam anbraten. Den Knoblauch abziehen und eine Hälfte leicht andrücken. Den Thymian zupfen und fein hacken. Sobald die Pfifferlinge etwas Farbe angenommen haben, den Thymian, einen Esslöffel Butter und die angedrückte Knoblauchzehe hineingeben und bei mittlerer Temperatur rasch anschwelen. Anschließend die Pfanne beiseite ziehen. Das Ganze mit dem braunen Zucker bestreuen und mit dem Balsamico leicht sauer abschmecken. Mit Salz und Pfeffer finalisieren. Die Wacholderkörner andrücken. Die Schale der restlichen Orange abschneiden. Beides mit der restlichen Butter in eine Pfanne geben und bei mittlerer Temperatur die Butter aufschäumen lassen. Anschließend die Fleischstücke hineinlegen. Großzügig mit schwarzem Pfeffer würzen und bei stetigem Übergießen der aufschäumenden Butter das Rehfleisch aromatisieren. Dabei darauf achten, dass die Temperatur nur so stark ist, dass die Butter leicht erhitzt ist. Nach ca. vier Minuten Aromatisieren das Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf eine Teller setzen und ca. zwei Minuten ruhen lassen. Die restliche aromatisierte Butter über das Rehfleisch träufeln. Zuletzt die Rehkeule in Tranchen schneiden und erneut salzen und pfeffern. Die gebratene Rehkeule mit dem geschmorten Pfirsich und den sauer marinierten Pfifferlingen auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 30. August 2013