

Reh-Rücken, Reh-Leber, Kumquats, Pilze, Servietten-Kloß

Für zwei Personen

Für Rücken und Leber:

1 ausgelöster Rehrücken 200 g Rehleber Öl, Salz, Pfeffer

Für den Serviettenkloß:

200 g Knödelbrot 4 Eier 1 Zwiebel
30 g durchw. Speck $\frac{1}{2}$ l Milch $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie glatt
 $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch 50 g flüssige Butter Salz
Pfeffer 1 Muskatnuss 10 g neutrales Öl
Butter

Für die Rahmschwammerl:

70 g kleine Pfifferlinge 70 g Steinpilze 70 g Buchenpilze
1 Knoblauchzehe 1 Zwiebel 50 ml trockener Weißwein
100 ml Gemüsefond 150 g Sahne 100 ml Madeira
4 Stängel glatte Petersilie $\frac{1}{2}$ EL Butter 1 TL Speisestärke
2 EL neutrales Öl Salz Pfeffer

Für Rücken und Leber:

Den Rehrückenstrang in Medaillons schneiden und in heißem Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 180 Grad ca. 5 Minuten garen.

Die Leber von der Silberhaut und Adern befreien. In fingerdicke Scheiben portionieren und in einer heißen Pfanne in Öl rosa garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Serviettenkloß:

Die Milch erhitzen, über das Knödelbrot gießen und sorgfältig vermengen. Bei Bedarf noch etwas Milch begeben. Es soll eine gut durchtränkte, aber nicht flüssige Masse entstehen. Etwas ruhen lassen.

Die Zwiebel abziehen und mit dem Speck fein würfeln, in etwas Öl anschwitzen und zusammen mit den Eiern, der fein geschnittenen Petersilie und dem Schnittlauch zu der Brotmasse geben und noch einmal gut mischen, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Dann einen Probekloß in kochendem Wasser garen.

Dafür ein bis zwei Esslöffel Kloßmasse auf ein gebuttertes Blatt Klarsichtfolie geben, die Seiten zusammen schlagen und zusammen drehen, so dass eine Kugel entsteht. Anschließend in kochendes Salzwasser geben und den Kern mit Hilfe eines Thermometers bis auf 53 Grad garen. In Eiswasser abschrecken mit flüssiger Butter und übrigem Öl goldgelb anbraten.

Für die Rahmschwammerl:

Die Pilze putzen, waschen und schneiden. In einem Topf die Pilze in Butter und Öl anbraten, die Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und hinzu geben. Mit dem Weißwein und Madeira ablöschen, wegkochen lassen. Den Fond und die Sahne hinzu geben und reduzieren lassen bis die gewünschte Konsistenz entsteht, eventuell mit etwas Speisestärke abbinden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken. Die Petersilie hinzugeben.

Rehrücken und Rehleber mit Kumquats, Rahmschwammerl und Serviettenkloß auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 17. November 2017