

Tagliata vom Reh mit Wacholder-Schaum, Blattsalat

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

250 g ausgel. Rehrücken	2 EL Olivenöl	1 EL Butter
2 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe	Meersalz, Pfeffer

Für den Salat:

75 g gemischte Blattsalate	1 Karotte	75 g Knollensellerie
$\frac{1}{2}$ kleine Stange Lauch	25 g Pekannusskerne	Salz, Pfeffer

Für den Wacholderschaum:

1 Ei	1 TL Senf	1 TL Wacholderbeeren
100 ml Hühnerfond	3 EL Weißweinessig	100 ml neutrales Öl
50 ml Olivenöl	1 Zweig Rosmarin	3 Zweige Thymian
Meersalz	Pfeffer	

Für die Vinaigrette:

1 EL Sherryessig	1 kleine Prise Zucker	1 TL Fichtennadel-Honig
$\frac{1}{2}$ TL Dijon-Senf	2 EL Haselnussöl	Meersalz, Pfeffer

Für das Fleisch:

Das Rehfilet waschen und trockentupfen. Eventuell vorhandene Sehnen entfernen und das Filet in dünne Scheiben schneiden. Jeweils zwischen Frischhaltefolie flach klopfen. Die Filetscheiben im heißen Olivenöl von jeder Seite ca. 1 Minute anbraten. Für den Geschmack eine Knoblauchzehe abziehen, andrücken und gemeinsam mit Butter und Thymian in die Pfanne geben. Die Filetscheiben mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Für den Salat:

Möhren und Sellerie schälen, Lauch waschen und putzen. Alles in dünne Streifen schneiden. Salatblätter verlesen, waschen, trockenschleudern und etwas zerzupfen. Pekannusskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Für den Wacholderschaum:

Ei, Senf, 1 Prise Salz und 2 EL Essig in einen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer kurz mixen. Nach und nach unter ständigem Weiterschlagen die beiden Ölsorten zugießen, bis eine dünne Mayonnaise entsteht. Fond unterrühren und das Dressing mit Salz, Pfeffer und restlichem Essig abschmecken. Wacholderbeeren zerstoßen und ebenfalls hinein mixen. Rosmarin- und Thymianzweige abbrausen, trockenwedeln und als Zweig dazugeben, ziehen lassen. Das Wacholderdressing durch ein Sieb passieren und mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen. Ein wenig Wacholderschaum für die Vinaigrette beim Salat beiseite stellen.

Für die Vinaigrette:

Sherryessig, Zucker, Senf und Nussöl zu einer Vinaigrette verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Honig dazu mischen, um die Säure auszugleichen.

Einen Teil der Vinaigrette mit den Salatblättern vermengen. Die geschnittenen Gemüsestreifen mit der übrigen Vinaigrette marinieren und ein wenig Wacholderschaum unterheben. Salatblätter und die rohen Gemüsestreifen zu einem Salat vermengen.

Salat und Rehrücken auf Tellern anrichten. Den Wacholderschaum auf dem Salat verteilen. Mit Pekannusskernen garnieren und servieren.

Cornelia Poletto am 23. August 2019