

Reh-Filet mit Backapfel

Für zwei Personen

Für die Rehfilets:

2-4 Rehfilets Butterschmalz Salz
Pfeffer

Für den Backapfel:

2 Äpfel 2 Eier 40 ml Bier
70 g Mehl 1 TL Zucker Öl
1 Prise Salz

Für die Sauce:

1 Schalotte 2 EL Honig 200 ml Wildfond
2 EL Butter

Für die Rehfilets:

Die Rehfilets in Butterschmalz anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Regelmäßig wenden und ziehen lassen.

Für den Backapfel:

Äpfel waschen, trockentupfen, in Scheiben schneiden und den Kern bzw.

das Kerngehäuse in der Mitte ausstechen, so dass Apfel-Ringe entstehen.

Für den Bierteig Eier trennen und die Eigelbe und Eiweiße auffangen.

Eiweiße mit ein wenig Zucker und Salz steif schlagen. Eigelbe mit Bier und 60 g Mehl verrühren.

Den Eisschnee unter die Eigelbmasse rühren.

Apfelfringe im übrigen Mehl wenden, damit der Bierteig besser haftet.

Danach die Apfelfringe in Bierteig wenden und in einer Fritteuse oder im Topf in heißem Öl ausbacken. Zum Schluss auf dem Küchentrepp abtropfen lassen.

Alternativ kann man für den Backteig statt Bier auch Wasser oder Wein verwenden.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen, klein schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Fond ablöschen und den Honig dazugeben. Alles einreduzieren lassen. Zum Schluss ein wenig Butter zum Binden dazugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 29. Januar 2021