

Steinpilz-Tatar mit Kirschen und gebratenem Reh-Rücken

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

200 g filetierter Rehrücken	Butter	1 Zweig Rosmarin
15 Wacholderbeeren	Salz	

Für das Tatar:

150 g Steinpilze	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
1 EL Butter	100 ml weißer Portwein	100 ml Weißwein
½ Bund glatte Petersilie	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Kirschen:

1 Handvoll frische Kirschen	1 EL Butter	50 ml Weißwein
1 EL Kirschlikör	20 ml Kirschsafte	1 TL Zucker

Speisestärke

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch salzen und in einer heißen Pfanne ringsherum scharf anbraten.

Fleisch in den Backofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 53 Grad garen. Aus dem Ofen nehmen.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Butter in eine Pfanne geben und zusammen mit Rosmarin und Wacholderbeeren aufschäumen lassen. Dann das Fleisch zum Nachbraten in die Pfanne geben und einige Mal mit der aromatisierten Butter übergießen.

Für das Tatar:

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne sehr heiß werden lassen, dann die Pilze darin anrösten. Knoblauch andrücken und zu den Pilzen in die Pfanne geben. Mit Portwein und Weißwein ablöschen und kurz köcheln lassen. Dann Butter hinzugeben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Pilze aus der Pfanne auf ein Brett geben, abkühlen lassen und hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Petersilie und Zitronenabrieb unter die Pilze heben.

Für die Kirschen:

Kirschen waschen und entkernen. Zucker, Kirschlikör, Weißwein und Kirschsafte in einen kleinen Topf geben und aufkochen lassen. Kirschen hinzugeben. Mit Butter aufmontieren und ggf. mit etwas Speisestärke binden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 16. September 2021