

Reh-Filet mit Brot-Chips, Preiselbeeren, Mayonnaise

Für zwei Personen

Für das Tatar:

200 g Rehfilet	50 g vorgeg. Rote Bete	1 Schalotte
2 Halme Schnittlauch	1 Zweig Petersilie	1 Ei
1 Kaper	1 TL Senf	1 TL Ketchup
Salz	Pfeffer	

Für das Filet:

100 g Rehfilet	Öl	Meersalz, Pfeffer
----------------	----	-------------------

Für die Brot-Chips:

1 kräftiges Weißbrot	Olivenöl	Meersalz
----------------------	----------	----------

Für die Preiselbeeren:

100 g frische Preiselbeeren	100 ml roter Portwein	50 g Zucker
-----------------------------	-----------------------	-------------

Für die Pommery-Mayonnaise:

2 Eier, Gr. M, frisch	2 TL Pommery-Senf	250 ml Sonnenblumenöl
½ Zitrone	Zucker	Salz
weißer Pfeffer		

Für die Garnitur:

essbare Blüten

Für das Tatar: Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Rehfilet mit einem scharfen Messer hacken und in eine Schüssel geben. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Schalotte schälen, fein hacken und blanchieren. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und jeweils 1 TL hacken. Rote Bete fein würfeln und ½ TL Kapern hacken. Alles mit dem gehacktem Rehfilet sowie Senf und Ketchup vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Filet: Rehfilet mit Meersalz und Pfeffer bestreuen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Filet darin scharf anbraten. Anschließend im Backofen ziehen lassen.

Abschließend Rehfilet in Scheiben schneiden.

Für die Brot-Chips: Das Brot in sehr dünne Scheibe schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit etwas Olivenöl und Meersalz würzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 min. goldbraun backen.

Für die Preiselbeeren:

Den Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen bis er hellbraun ist. Mit dem Portwein ablöschen und reduzieren lassen bis ein Sirup entstanden ist. Die Preiselbeeren dazugeben, vermengen und alles in eine kleine Schüssel umfüllen.

Für die Pommery-Mayonnaise: Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Mit dem Senf in einen Rührbecher geben und mit den Schneebeesen kurz verrühren.

Ca. 1/5 von dem Öl tröpfchenweise einrühren, bis sich Öl und Eigelb zu einer glatten Creme verbunden haben. Danach das restliche Öl in einem dünnen Strahl langsam unter ständigem Rühren zugießen und so lange aufschlagen, bis eine dickcremige Mayonnaise entsteht. 1-2 TL Zitronensaft auspressen und die Mayonnaise mit dem Saft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Garnitur: Blüten verlesen und als Garnitur verwenden.

Brot auf Teller legen und Tatar mit 2 Löffel abknocken und auf das Brot geben. Filetscheiben darauf geben und mit Mayonnaise, Preiselbeerragout und den Blüten ausgarnieren.

Nelson Müller am 08. Oktober 2021