

Pilz-Tatar mit Bouillon-Kartoffeln und Reh-Tagliata

Für zwei Personen

Für das Tatar:

200 g (wilde) Champignons oder	Steinpilze	1-2 getrock. Steinpilze
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, davon Abrieb	2-3 Zweige Petersilie
Olivenöl	Pfeffer	

Für die Kartoffeln:

2 große, festk. Kartoffeln	3-4 Stücke Knollensellerie	5-6 getrock. Steinpilze
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	250 ml Rinderfond
100 g Butter	1-2 Zweige Rosmarin	1-2 Zweige Thymian
1 Zweig Salbei	Öl	Salz

Für das Reh:

150 g Rehrücken	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
3-4 Zweige Thymian	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zweig Thymian

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pilze putzen und sehr fein würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Pilze darin scharf anbraten, dann Knoblauch hinzugeben.

Pilze aus der Pfanne in eine Schale geben. Getrocknete Steinpilze reiben und dazugeben. Mit Pfeffer würzen. Petersilie fein hacken, zu den Pilzen geben und verrühren. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben und Pilze mit Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Kartoffeln:

Kartoffel schälen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Ggf.

tournieren. Knollensellerie schälen und grob schneiden. Zwiebel abziehen und grob schneiden. Knoblauchzehen leicht andrücken.

Öl in eine Pfanne geben und Kartoffeln darin mit Sellerie, getrockneten Steinpilzen, Zwiebel, Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Salbei langsam und gleichmäßig braten. Mit Salz würzen. Butter hinzugeben und schmelzen lassen. Rinderfond angießen und die Kartoffeln für ca. 15-20 Minuten im heißen Ofen fertiggaren.

Sud später als Art Sauce zum Gericht servieren.

Für das Reh:

Reh in Öl ringsherum anbraten. Butter, Thymian und Knoblauch hinzugeben. Flüssige, aromatisierte Butter immer wieder über das Reh gießen und auf diese Weise garen. Wichtig beim Tagliata ist, dass der Kern noch schön rosa ist. Fleisch leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Ruhen lassen, dann sehr dünn aufschneiden. Mit Olivenöl beträufeln. Je nach Geschmack die flüssige Butter vor dem Servieren über das Fleisch geben.

Für die Garnitur:

Gericht mit Thymian garnieren.

Alexander Kumptner am 28. September 2023