

Reh-Ragout mit Morcheln und Rhabarber

Für zwei Personen

Für das Rehragout:

300 g Rehfilet	2 Schalotten	100 ml Rotwein
50 ml Portwein	300 ml Wildfond	1 EL Speisestärke
Olivenöl		

Für die Morcheln:

7 Morcheln	Jus, von oben	Olivenöl
------------	---------------	----------

Für den Rhabarber:

3 Rhabarberstangen	100 ml Portwein	100 ml Rotwein
4 EL Zucker	1 EL Speisestärke	

Für die Garnitur:

4 essbare Blüten

Für das Rehragout:

Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Anschließend in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Mit Rotwein und Portwein ablöschen. Wildfond dazu geben und mit Speisestärke abbinden. Rehfilet in gröbere Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten.

Für die Morcheln:

Strunk der Morcheln entfernen und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Rehfiletwürfel zu den Morcheln geben und mit der Jus von oben ablöschen.

Für den Rhabarber:

Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Portwein und Rotwein ablöschen. Anschließend mit Speisestärke abbinden. Rhabarber abziehen und in Scheiben schneiden. Zur Jus hinzugeben und ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Rehragout mit essbaren Blüten garnieren.

Nelson Müller am 16. Mai 2025