

Reh-Rücken-Filet mit rotem Stampf und Rosenkohl-Blättern

Für 2 Personen

2 Rehrückenfilets, a 200 g	200 g mehligk. Kartoffeln	100 g Rote Bete
10 Rosenkohlröschen	3 EL Butter	1 EL Butterschmalz
50 ml Schlagsahne	50 ml Madeira	50 ml Cognac
100 ml Wildfond	1 TL Speisestärke	1 Muskatnuss
5 Wacholderbeeren	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Filets waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Anschließend die Wacholderbeeren in das Fleisch drücken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, den Rosmarin- und den Thymianzweig hinzugeben und das Fleisch rundherum anbraten. Daraufhin das Fleisch in eine Auflaufform setzen und für 15 Minuten im Backofen garen. Den Bratensatz mit dem Cognac und dem Madeira ablöschen. Das Ganze mit dem Wildfond aufgießen und einkochen lassen. Die Stärke mit etwas Wasser anrühren und die Soße damit binden. Anschließend alles mit Pfeffer und Salz abschmecken. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und gar kochen. Die Rote Bete klein schneiden und pürieren. Die Kartoffeln abgießen und im noch heißen Zustand in die Rote Bete pressen. Anschließend zwei Esslöffel Butter und die Sahne unter das Püree heben und alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Vom Rosenkohl einzelne Blätter lösen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Blätter kurz blanchieren. Danach den Rosenkohl im Eiswasser abschrecken. Die Muskatnuss reiben. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen, die Rosenkohlblätter darin schwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Rehrückenfilet mit dem roten Stampf und den Rosenkohlblättern auf Tellern anrichten, mit der Soße garnieren und servieren.

Michele Nafziger am 20. Oktober 2010