

## Reh-Filet mit Maronen und gefüllten Steinpilzen

### Für zwei Personen

500 g Rehfilet, ausgelöst	100 g Steinpilze	6 Steinpilzköpfe
100 g Pfifferlinge	12 gekochte Maronen	50 g Weißbrotbrösel
1 Schalotte	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 TL Puderzucker	1 EL Honig
60 g Butter	50 ml Madeira	50 ml Portwein
50 ml trockener Rotwein	200 ml Wildfond	10 ml Cognac
12 Wacholderbeeren	20 grüne Pfefferkörner	Avocadoöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Einen weiteren Ofen auf 300 Grad Grillstufe vorheizen. Eine Pfanne mit etwas Avocadoöl erhitzen. Das Reh waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Wacholderbeeren zerdrücken. Das Fleisch zusammen mit den zerdrückten Wacholderbeeren, dem Thymian und dem Rosmarin in der heißen Pfanne anbraten. Anschließend das Reh aus der Pfanne nehmen und im Backofen bei 80 Grad ruhen lassen. In die Pfanne, in der das Reh angebraten wurde, den Puderzucker, den Madeira, den Portwein und den Rotwein geben und einreduzieren lassen. 150 Milliliter Wildfond aufgießen und einköcheln lassen. Anschließend 30 Gramm Butter einrühren. Nun die Sauce durch ein feines Sieb passieren mit dem grünen Pfeffer, dem Cognac, Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Die Schalotte abziehen und klein schneiden. Die Steinpilze und die Pfifferlinge putzen und fein würfeln. Die Petersilie abzupfen und klein hacken. Die Schalotten in der heißen Pfanne andünsten. Die Pilzwürfel dazugeben und kurz mitdünsten. Die Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilzköpfe putzen und mit der Pilz-Masse füllen. Anschließend die Brotkrümel darüber streuen und Butterflöckchen darauf setzen. Die Pilzköpfe in den Ofen geben und bei 300 Grad im Grill überbacken. Eine Pfanne mit der restlichen Butter erhitzen. Den Honig in der heißen Pfanne karamellisieren, die Maronen und den restlichen Wildfond dazugeben und glasig werden lassen. Das Reh mit den Maronen und den gefüllten Pilzen auf Tellern anrichten und servieren.

Volker Schwind am 11. November 2013