

Reh-Filet mit Steckrübe, Rotkohl, Speck, Creme-Polenta

Für zwei Personen

Für die kandierte Steckrübe:

1 Steckrübe	250 ml naturtrüber Apfelsaft	175 ml weißer Verjus
1 Sternanis	2 EL Zucker	

Für das Rotkraut:

$\frac{1}{4}$ Kopf Rotkraut	250 ml Johannisbeersaft	1 Orange
2 EL Honig	1 EL Butter	1 EL Mehl
1 TL Zimt	1 TL Kardamom	1 TL Piment

Für den Rehrücken:

2 Rehfilet à 150 g	100 g Semmelbrösel	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
Olivenöl	6 Wacholderbeeren	1 TL Kurkuma
1 TL Piment	1 TL Kardamom	Chilifäden
Salz	Pfeffer	

Für Knuspriger Speck:

4 Scheiben Bauchspeck

Für die Creme-Polenta:

100 g Instantpolenta	100 g Bergkäse	250 ml Hühnerfond
100 ml Sahne	100 ml Crème-fraîche	Salz, Pfeffer

Für die kandierte Steckrübe:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Steckrübe schälen, in dünne Scheiben schneiden und würfeln. Apfelsaft und Verjus mit Sternanis und Zucker in einem Topf aufkochen lassen, Steckrübe dazugeben und schwach kochend einreduzieren.

Für das Rotkraut:

Orange halbieren, Saft auspressen und auffangen. Johannisbeersaft und Orangensaft in einem Topf im Verhältnis 2:1 aufkochen lassen. Honig dazugeben. Piment, Zimt und Kardamom einrühren. Rotkraut kleinschneiden und für ca. 10 Minuten mitköcheln lassen. Abseihen, Flüssigkeit zurück auf den Herd und bei mittlerer Hitze köcheln. Butter und Mehl mit einer Gabel zerdrücken. Mehlbutter in kleinen Mengen mit dem Schneebesen in die Sauce einrühren.

Für den Rehrücken:

Filet salzen und pfeffern. Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. In Olivenöl, Wacholder und der Hälfte Thymian marinieren.

Brösel mit Kurkuma, Piment, Kardamom und Chilifäden vermengen. Filet darin wälzen.

Öl erhitzen und restliche Thymianzweige dazugeben. Filet in einer Pfanne kurz anbraten.

Für 6 Minuten in den Backofen geben und mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Anschließend in Alufolie wickeln und 4-5 Minuten ruhen lassen.

Für Knuspriger Speck:

Speck in einer Pfanne knusprig braten.

Für die Creme-Polenta:

Hühnerfond mit Sahne in einem Topf erhitzen. Polenta mit einem Schneebesen einrühren. Bevor Konsistenz zu fest ist, vom Herd nehmen.

Bergkäse reiben, dazugeben, Crème fraîche einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Karin Kraml am 16. Januar 2019