

Reh-Filet mit Pflaumenjus, Topinambur-Klöße, Minz-Kaviar

Für zwei Personen

Für die Klöße:

200 g Topinambur	1 Zwiebel	50 g Bauchspeck
2 EL Mandelmehl	$\frac{1}{2}$ TL Johannisbrotkernmehl	3 EL Paniermehl
1 Ei	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für das Rehfilet:

2 Rehfilets à 150 g	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Rosmarin
50 g Butter	Öl	Salz, Pfeffer

Für das Pflaumenjus:

6 Pflaumen	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
200 ml Bratenfond	100 ml Rotwein	3 Zweige Thymian
3 EL Ahornsirup	3 EL roter Balsamico	1 Lorbeerblatt
50 g kalte Butter	1 EL Brauner Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Minz-Kaviar:

1 hohes Glas Olivenöl	1 Bund Minze	1 TL Spinatpulver
1 TL Zucker	2 g pflanzl. Geliermittel	

Für die Klöße:

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen. Topinambur schälen, in kleine Würfel schneiden und im Salzwasser ca. 10 Minuten kochen. Die weichen Würfel entnehmen und durch eine Presse drücken. Kurz abdampfen lassen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Mandelmehl, Johannisbrotkernmehl, Paniermehl, Ei und fein gehackten Koriander dazu geben und gut durchkneten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken.

Zwiebel abziehen und zusammen mit dem Bauchspeck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten.

Etwas von der Kloßmasse entnehmen und zu einer Kugel formen, eine kleine Mulde in die Mitte drücken und einen Teelöffel des gebratenen Bauchspecks darin verteilen. Die Mulde zuklappen und wieder zu einer Kugel formen. Knödel in heißes Salzwasser geben und 20 Minuten, ohne zu kochen, ziehen lassen.

Für das Rehfilet:

Rehfilet in heißem Öl für 1 Minute von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer die angebratenen Seiten würzen. Danach im Ofen ziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von ca. 53 Grad erreicht ist. Das Fleisch aus dem Backofen nehmen und kurz ruhen lassen. Knoblauch abziehen und andrücken.

Kurz vor dem Anrichten das Fleisch nochmal in Butter, der angedrückten Knoblauchzehe und dem Rosmarin in der heißen Pfanne schwenken.

Für das Pflaumenjus:

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit ein wenig Butter glasig dünsten und mit Rotwein und etwas Balsamico ablöschen, kurz einkochen lassen und mit ein wenig Bratenfond auffüllen. Knoblauch abziehen und halbieren. Die Hälfte der Pflaumen in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Thymian, dem Lorbeerblatt und der halbierten Knoblauchzehe in den Sud geben. Den eingekochten Sud immer wieder mit Bratenfond aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte das Jus zu bitter sein, mit Ahornsirup verfeinern. Wenn ein intensiver Geschmack vorhanden ist, Jus durch ein Sieb passieren und in einem Topf

auffangen, diesen dann wieder auf den Herd stellen und zum Verfeinern mit kalter Butter binden. Aus dem Rest der Pflaumen drei kleine Spalten schneiden. Eine Seite der Spalten in braunen Zucker drücken und mit einem Brenner karamellisieren.

Für den Minz-Kaviar:

Olivenöl im Glas für mindestens 30 Minuten in den Tiefkühler stellen.

Minze abbrausen, trockenwedeln, Minzblätter abzupfen und grob hacken.

200 ml Wasser zum Kochen bringen, sobald es kocht den Herd auf mittlere Stufe stellen. Minze dazugeben und 10 Minuten ziehen lassen. Für eine kräftige Grün-Färbung nun das Spinatpulver unterrühren und mit dem Zucker den Geschmack intensivieren. Den Sud erneut aufkochen und das Agar-Agar unterrühren. Kurz kochen lassen. Dann vom Herd nehmen, bis es nicht mehr kocht. Mit einer Plastikspritze den Sud anziehen und in das „gefrorene“ Olivenöl tropfen. Die Tropfen gelieren sofort und gleiten zum Boden des Glases. Danach das Ganze in ein Sieb gießen und mit Wasser abbrausen, damit das Öl nicht an den Kügelchen haften bleibt.

Fleisch aufschneiden und auf den Teller legen. Zwischen die Fleischscheiben Klekse des Jus träufeln. Die Klöße links neben das Fleisch legen. Rechts davon die Pflaumenspalten anrichten.

Den Kaviar über den kompletten Teller streuen. Den Rest des Jus in einem extra Schälchen reichen und servieren.

Kai Link am 11. September 2019