

Reh-Filet, Semmelknödeln, Wild-Soße, Karotten, Rosenkohl

Für zwei Personen

Für das Rehfilet:

1 Rehfilet, à 400 g Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für die Wildsauce:

1 Orange 1 Schalotte 100 g Butter
150 ml Rotwein 200 ml Wildfond 3 EL dunkler Balsamicoessig
1 TL Preiselbeermarmelade 1 TL getrock. Rosmarin Salz, Pfeffer

Für die Semmelknödel:

1 Zwiebel 3 Eier 250 g altbackene Brötchen
250 ml Milch $\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie 1 Muskatnuss
Butter Salz Pfeffer

Für die glasierten Karotten:

2 Karotten mit Grün 2 Thymianzweige 1 Sternanis
1 Vanilleschote Butter 100 g Zucker

Für den Rosenkohl:

10 Stück Rosenkohl Butter Salz, Pfeffer

Für das Rehfilet: Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Filet waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Filet scharf von allen Seiten in einer Pfanne in Butterschmalz anbraten und in Backofen ziehen lassen. Pfanne und Bratsud für die Sauce aufheben.

Für die Wildsauce: Schalotte abziehen, klein schneiden und in der Fleischpfanne im Bratsud mit Butter anbraten. Mit Rotwein ablöschen, den Wein verkochen lassen, Wildfond dazugeben und weiterhin köcheln lassen.

Orangenschale abreiben, anschließend Orange halbieren und auspressen. Balsamicoessig mit Orangensaft und Schale, Preiselbeermarmelade und Rosmarin zur Sauce geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die restliche Butter in die Sauce geben und verrühren.

Für die Semmelknödel: Brötchen in kleine Stücke schneiden.

Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit Butter goldig braten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zusammen mit Semmelwürfeln, Zwiebel, Milch, Eier, Muskat, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen und kurz ruhen lassen.

Die Masse in eine Klarsichtfolie geben und an den Enden gut verschließen. Im leicht kochenden Wasser 10 Minuten auf der einen Seite simmern lassen, wenden und 10 Minuten auf der anderen Seite ziehen lassen.

Für die glasierten Karotten: Karotten kurz in Salzwasser bissfest kochen. Butter in einer Pfanne erhitzen, den Zucker dazu geben, karamellisieren lassen und die Karotten darin schwenken. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Sternanis und das Vanillemark in die Pfanne geben. Mit wenig Wasser aufgießen und kurz dünsten lassen. Thymian abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und dazugeben.

Für den Rosenkohl: Die äußeren Blätter des Kohls entfernen. Die anderen Blätter abzupfen und kurz in Salzwasser kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. In zerlassener Butter in einer Pfanne schwenken. Mit wenig Salz und Pfeffer bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Renate Trummer am 03. Februar 2020