

Reh-Geschnetzeltes, Pilze, Knöpfe, Petersilien-Wurzel

Für zwei Personen

Für das Reheschnetzelte:

300 g ausgelöster Rehrücken	150 g frische Pfifferlinge	50 g Butter
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Rotwein-Cranberry-Sauce:

100 g getrock. Cranberries	1 Schalotte	3 EL Sahne
150 ml Wildfond	50 ml Rotwein	50 ml Portwein
5 Wacholderbeeren	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer

Für die Knöpfe:

2 EL getrock. Cranberries	2 Eier	15 g Butter
$\frac{1}{2}$ EL Olivenöl	150 g Mehl	Salz, Pfeffer

Für die Petersilienwurzeln:

200 g Petersilienwurzel	1 Birne	$\frac{1}{2}$ Zitrone
2 EL Butter	50 ml Gemüsefond	1 EL Zucker
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Reheschnetzelte mit Pfifferlingen:

Den Rehrücken waschen und trockentupfen. In gleichmäßig schmale Scheibchen schneiden (circa $\frac{1}{2}$ cm dick) und mit Salz und Pfeffer würzen.

Im heißen Öl rundherum kurz anbraten, so dass es innen noch blutig ist.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen.

Die Rehpfanne für die Pilze bereitlegen.

Die Pfifferlinge gut putzen und in der Pfanne im Bratensaft kurz anbraten und ziehen lassen.

Pilze entnehmen und erstmal zur Seite stellen.

Die Butter in die Pilzpfanne geben und aufschäumen. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und jeweils eine Prise hacken und zur Butter geben. Das gebratene Rehfleisch kurz hineingeben und darin wenden.

Für die Rotwein-Cranberry-Sauce:

Für die Sauce etwa 40 g Cranberries 10 Minuten in 20 ml Portwein einweichen. Schalotte abziehen und in Scheiben schneiden.

Wacholderbeeren in einem Mörser zerstoßen.

Anschließend 30 ml Portwein, Rotwein, Schalotte, Wacholderbeeren, Thymianzweig und die in Wein eingeweichten Cranberries zusammen in einem Topf erhitzen und auf ein Drittel einreduzieren. Die Sauce danach durch ein Sieb passieren, auffangen und mit Wildfond im Topf erneut erhitzen. Anschließend mit dem Mixstab durchmischen und mit etwas Sahne verfeinern. 60 g getrocknete Cranberries, das Reheschnetzelte und die gebratenen Pfifferlinge nun in die Sauce geben. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Für die Knöpfe:

Für die Spätzle aus Mehl, Eier, etwas Öl und 2 bis 3 EL Wasser einen zähflüssigen Teig herstellen und so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Mit einer Spätzlepresse den Teig in sprudelndes Salzwasser einstreichen. Knöpfe kurz aufwallen lassen, mit der Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen. In einer Pfanne etwas Butter aufschäumen und die Spätzle durchschwenken. Cranberries hacken und zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Petersilienwurzeln:

Petersilienwurzeln schälen, längs halbieren oder vierteln und in ca. 6 cm lange Stücke schneiden. In einem Topf in ausreichend Salzwasser bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 5 Minuten etwas mehr

als bissfest garen, danach abschütten.

Birne halbieren und achteln. Ein Drittel vom Gemüsefond mit der Petersilienwurzel und der Birne in eine beschichtete Pfanne geben.

Butter dazugeben und alles mit Zucker bestäuben, salzen und pfeffern.

5-8 Minuten bei mittlerer Hitze garen, dabei nach und nach etwas vom restlichen Fond dazugießen. Am Ende sollte der Fond vollständig eingekocht und das Gemüse goldgelb karamellisiert sein. Zitrone auspressen und Petersilienwurzel-Birnen-Mischung mit Salz, Pfeffer, Muskat und 1-2 Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Simon Maus am 08. Oktober 2020