

Reh-Filet, Portwein-Soße, Kartoffel-Stampf, Brokkoli

Für zwei Personen

Für das Reh:

2 Rehfilets, á 80 g 50 g geräuch. Rückenspeck Salz
Pfeffer

Für die Sauce:

50 g geräuch. Rückenspeck 1 Zitrone 2 mittlere Zwiebeln
100 ml Portwein 400 ml Wildfond 1 EL Gelierzucker
1 Lorbeerblatt 5 Wacholderbeeren 1 Stange Zimt
Butterschmalz

Für den Kartoffelstampf:

300 g mehligere Kartoffeln 5 EL Butter Sahne
500 ml Milch 700 ml Gemüsefond Muskatnuss, Salz

Für den Brokkoli:

400 g Brokkoli 3 EL Mandelblättchen 1 EL Butter
300 g Mehl Öl, Salz

Für das Reh: Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Die Filets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zusammen mit dem geräucherten Rückenspeck in einer heißen Pfanne für circa 3 Min. von jeder Seite scharf anbraten. Auf ein Backblech legen und im Ofen für circa 15 Min. fertig garen.

Anschließend das Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und an einem warmen Ort für 5 Min. ruhen lassen.

Für die Sauce: Den Wildfond und den Portwein zusammen mit der Zimtstange, den Wacholderbeeren und dem Lorbeerblatt in einer Kasserolle erhitzen und um die Hälfte reduzieren lassen. Nun die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit etwas Rückenspeck in einer heißen Pfanne mit etwas Butterschmalz anschwitzen. Den Gelierzucker dazugeben und weitere 3 Minuten kochen lassen. Zitrone halbieren, auspressen und 1 EL des Saftes auffangen. Den Zitronensaft zur Sauce geben. Den Sud durch ein Sieb streichen und zurück in die Kasserolle geben. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce bei geringer Temperatur warmhalten.

Für den Kartoffelstampf: In einem Topf Milch und Gemüsefond zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, vierteln und in der Milch und dem Gemüsefond circa 15 Min.

weichkochen. Anschließend stampfen, etwas Sahne einrühren und circa 2 Min. einkochen. Abschließend die Butter zum Brei geben und schmelzen.

Den Brei mit etwas Sahne, Muskat und Salz abschmecken.

Für den Brokkoli: Etwas Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Brokkoli waschen, die Röschen abschneiden und die Röschen in das kochende Wasser geben. Die Röschen circa 10 Min. garen. Das Wasser abgießen und Butter zu dem Brokkoli geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun das Mehl auf einen Teller streuen, die Röschen darin wälzen und anschließend in einer heißen Pfanne mit Öl goldig anbraten.

Parallel die Mandelblättchen in einer ungefetteten Pfanne leicht bräunen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Virginia Schröder am 18. Oktober 2021