

Saltimbocca vom Reh, Marsala-Soße, Erbspüree

Für zwei Personen

Für das Saltimbocca:

4 dünne Scheiben Reh-Keule 4 Scheiben Parmaschinken 10 Salbeiblätter
3 EL Erdnussöl

Für die Sauce:

1 Schalotte 1 Zitrone, Saft 20 g Butter
250 ml Wildfond 90 ml Marsala 10 g Mehl

Für das Erbspüree:

250 g TK-Erbesen 125 ml Sahne ca. 50 ml Milch
1 EL Butter Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für die Pommes soufflées:

1 große mehligk. Kartoffel 1 Ei Kartoffelstärke
Öl Meersalz

Für das Saltimbocca:

Das Fleisch einzeln zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie auf ca. 3 mm flachklopfen. Rehschnitzelchen mit Salbei und Schinken belegen und mit Spießchen befestigen.

Erdnussöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Saltimbocca darin ca.

1 Minute je Seite braten, herausnehmen.

Für die Sauce:

Mehl-Butter aus Mehl und 10 g Butter herstellen. Schalotte abziehen, fein würfeln, in Butter anschwitzen und mit dem Marsala ablöschen. Etwas reduzieren. Wildfond angießen und auf die gewünschte Stärke einreduzieren lassen. Durch ein Sieb passieren. Ein Spritzer Zitronensaft hinzugeben. Mit Mehl-Butter binden.

Für das Erbspüree:

Butter in einem Topf zergehen lassen und die kurz unter heißem Wasser abgespülten Erbsen hineingeben und kurz im heißen Topf schwenken.

Mit der Sahne aufgießen, kurz aufköcheln lassen. Einige Erbsen für spätere Garnitur entnehmen und beiseitestellen. Anschließend mit einem Pürierstab zu einer cremigen Masse pürieren und durch ein Sieb streichen. Gegebenenfalls noch mit Milch verdünnen. Erbspüree mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pommes soufflées:

Die gesäuberten und nicht geschälten Kartoffeln mit einer Aufschnittmaschine oder einem Hobel so dünn wie möglich schneiden.

Kartoffelscheiben mit einem Gegenstück auf Küchenkrepp auslegen und mit einem Küchenpapier auch von oben abtrocknen.

Ei trennen und Eiweiß auffangen. Dann die eine Hälfte mit Kartoffelstärke benetzen und mit einem Pinsel gut verteilen. Die andere Hälfte mit Eiweiß einpinseln. Kartoffelscheiben nun aufeinandersetzen, dabei kommt auf die mit Stärke eingestaubte Kartoffelscheibe die mit Eiweiß eingepinselte Gegenseite. Mit einem Ausstecher kreisrunde Platten ausstechen.

Dann einen Topf mit Frittierfett auf ca. 170 Grad erhitzen und die Pommes soufflées portionsweise frittieren; dabei nach Möglichkeit kontinuierlich mit Fett übergießen, damit sie schön gleichmäßig goldbraun werden. Im Ofen bei 70 Grad warmhalten. Herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten und mit Salz würzen.

Thomas Golüke am 15. Januar 2024