

Salat, Rote-Bete-Carpaccio, Reh-Filet, Wachtelbrust

Für zwei Personen

Für das Carpaccio: 4 vorgegarte Rote Bete 2 Portobello-Pilze

Für den Salat:

100 g Wildkräutersalat 8 Honigtomaten 2 Kapuzinerblüten

Für das Dressing:

2 Schalotten 1 Knoblauchzehe 1 TL Dijonsenf
1 TL Ahornsirup 100 ml Geflügelfond 50 ml Weißweinessig
100 ml Olivenöl Zucker Salz, Pfeffer

Für die Salatbeilage:

1 Rehfilet 1 Wachtelbrust 4 Wachteleier
6 Steinpilze 1 Knoblauchzehe Butter
2 Zweige Rosmarin 2 Zweige Thymian $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 EL Wacholderbeeren Öl Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

2 Schalotten 1 Knoblauchzehe 1 Schuss Sahne
1 EL Butter 200 ml Geflügelfond 50 ml Rotwein
Ahornsirup Mehl Salz, Pfeffer

Für das Carpaccio: Die Rote Bete in dünne Scheiben hobeln. Portobello-Pilze in dünne Scheiben hobeln und abwechselnd mit der Bete auf einem Teller anrichten.

Für den Salat: Wildkräutersalat waschen und trocknen. Honigtomaten halbieren. Kapuzinerblüten vorsichtig waschen.

Für das Dressing: Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken.

Dijonsenf, Ahornsirup, Geflügelfond und Weißweinessig in einer Schüssel verrühren. Schalotten und Knoblauch hinzufügen. Olivenöl langsam einrühren, bis das Dressing emulgiert. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Salatbeilage: Rehfilet und Wachtelbrust mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und das Rehfilet darin mit angeprägten Wacholderbeeren nach Wunsch medium-rare braten. Rehfilet, Wacholderbeeren aus der Pfanne nehmen, ruhen lassen. Wachtelbrust mit etwas Thymian in derselben Pfanne braten, bis sie gar ist. Anschließend unter einer Glocke platzieren und mithilfe einer Räucherpistole räuchern.

Wachteleier in einer Pfanne als Spiegeleier braten, dann rund ausstechen und salzen.

Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden. Mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch in der Pfanne anbraten. Petersilie hacken und frittieren zum Garnieren.

Für die Sauce: Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken.

In der Pfanne, in der das Fleisch gebraten wurde, Schalotten und Knoblauch anschwitzen. Geflügelfond, Rotwein hinzufügen und einkochen. Mit Mehl eine Mehlschwitze anrühren, um die Sauce zu binden. Mit Sahne, Butter, Ahornsirup, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Carpaccio aus Portobello und Roter Bete auf einem Teller anrichten.

Wildkräutersalat darauf verteilen. Honigtomaten und Kapuzinerblüten dazugeben. Rehfilet in Scheiben schneiden und zusammen mit der Wachtelbrust, den Wachteleiern und den gebratenen Steinpilzen auf dem Salat anrichten. Das Dressing über den Salat träufeln. Bratensauce separat dazu reichen oder einen Klecks neben das Carpaccio setzen und servieren.

Eric-Noah Langenfeld am 11. September 2024