

Reh-Rücken, Pfifferling-Gulasch, Servietten-Knödel

Für zwei Personen

Für das Pfifferling-Gulasch:

800 g Pfifferlinge	2 rote Paprikaschoten	1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen	250 ml Sahne	500 ml Rinderfond
25 ml Weißweinessig	20 g Tomatenmark	70 g Preiselbeermarmelade
50 g edelsüßes Paprikapulver	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Knödel:

180 g Knödelbrot	2 Eier	200 ml Milch
50 g Semmelbrösel	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Fleisch:

1 Rehrücken, ausgelöst	Olivenöl	Salz, Pfeffer
------------------------	----------	---------------

Für die Garnitur:

2 EL Preiselbeeren	5 Halme Schnittlauch	1-2 Zweige Petersilie
--------------------	----------------------	-----------------------

Für das Pfifferling-Gulasch:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Paprikaschoten von Scheidewänden und Kernen befreien und alles grob schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Paprika in Olivenöl anschwitzen und Röstaromen erzeugen.

Anschließend das Tomatenmark hinzufügen und weiter rösten. Dann die Pfanne von der Hitze nehmen und mit dem Paprikapulver würzen.

Rinderfond angießen und alles einmal aufkochen lassen. Sahne und Preiselbeermarmelade hinzugeben und mit Weißweinessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles ca. 10-15 Minuten köcheln lassen. Sud in einen Mixer geben und fein pürieren. Sauce zurück in den Topf geben und köcheln lassen. Mit Saft der Preiselbeeren verfeinern.

Pfifferlinge putzen und ohne Zugabe von Fett oder Wasser in einer beschichteten Pfanne bei hoher Hitze zum Schwitzen bringen und damit das Wasser entziehen. Danach bei Bedarf abseihen und unter die pürierte Sauce geben. Noch einmal aufkochen lassen und die gewünschte Konsistenz erzeugen.

Für die Knödel:

Kräuter hacken. Milch in einen Topf geben und erwärmen. Knödelbrot, Kräuter, Eier, Milch und Semmelbrösel miteinander vermischen und zu einer homogenen Masse verarbeiten. Dann mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Anschließend die Masse in einer Frischhaltefolie zu einer Rolle formen, gut verschließen und im Wasserbad garen. Zum Servieren in Scheiben schneiden.

Für das Fleisch:

Reh beidseitig kräftig anbraten und im Ofen fertigbaren.

Fleisch in Tranchen oder Streifen schneiden, salzen und pfeffern und mit dem Gulasch und den Serviettenknödeln anrichten.

Für die Garnitur:

Kräuter hacken. Gulasch mit Kräutern und Preiselbeeren anrichten.

Hannes Brandacher am 30. September 2024