

Reh-Filet mit Portwein-Soße, Sellerie-Püree, Trauben

Für zwei Personen

Für das Rehfilet:

400 g Rehfilet 1 EL Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Schalotte 1 Saftorange, Saft 1 EL kalte Butter

300 ml Wildfond 160 ml Portwein 150 ml Rotwein

Honig Salz Pfeffer

Für das Selleriepüree:

1 Sellerieknolle 150 ml Milch 50 ml Sahne

2 EL Butter 1 Lorbeerblatt Muskatnuss, Salz

Für die glasierten Trauben:

12 blaue Weintrauben 1 EL Butter 1 EL brauner Zucker

Für die Garnitur:

1 EL Rosa Pfefferbeeren 1 Zweig Rosmarin

Für das Rehfilet:

Das Fleisch salzen und pfeffern. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und das Filet 3 Minuten von jeder Seite scharf anbraten.

Anschließend in Alufolie einwickeln und warmhalten.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen und klein hacken. Orangensaft auspressen. Schalotte im Bratenfett andünsten. Mit Wildfond, Portwein, Rotwein und dem Saft der Orange ablöschen und einreduzieren. Die Flüssigkeit mit der Schalotte durch ein Sieb streichen. Flüssigkeit aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Butter abbinden.

Für das Selleriepüree:

Sellerieknolle schälen und grob würfeln. Zusammen mit dem Lorbeerblatt in einen Topf geben und knapp mit Milch bedecken. Zugedeckt aufkochen lassen und weichkochen. Abgießen und bei niedriger Hitze im Topf ausdampfen lassen. Lorbeerblatt entfernen. Sahne hinzugeben und mit einem Pürierstab pürieren. Mit Butter, Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für die glasierten Trauben:

Eine Pfanne mit der Butter erhitzen und die Weintrauben anrösten.

Anschließend mit braunem Zucker glasieren.

Für die Garnitur:

Rosa Pfefferbeeren und Rosmarin als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Beatrice von Loudon am 02. Januar 2025