

Reh-Geschnetzeltes, Waldpilzsoße, Karotten

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

300 g Rehfleisch	Öl	1 TL Mole-Gewürz
1 Prise Pul Biber	Salz	

Für die Pilz-Soße:

Fleischabschnitte	200 g gem. Waldpilze	1 Karotte
1 große rote Zwiebel	50-100 ml Sahne	30-50 g kalte Butter
2 EL weiche Butter	Butterschmalz	130 ml kräftiger Rotwein
400 ml Wildfond	1-2 TL dunkle Misopaste	1 TL Tomatenmark
1 TL Rübensirup	2 EL Mehl	1 EL getrock. Steinpilze
1 EL Steinpilzpulver	1 TL brauner Zucker	1 EL Mole-Gewürz
1 Prise Pul Biber	Salz	Pfeffer

Für die Karotten:

1 Bund junge Möhren	1 große gelbe Karotte	1 große lila Karotte
Pilze, von oben	1 Orange, Saft	2 EL Butter
1 EL Honig	Öl	2 Zweige Thymian
1 Prise Ras el-Hanout	1 Prise Pul Biber	Salz

Für die Kartoffeln:

400 g Drillinge	3 EL Butter	3 EL Öl
80 g Kürbiskerne	Muskatnuss	Salz

Für die Brombeer-Jus:

50 g Brombeeren	1 Orange, Abrieb	1 Zitrone, Saft
1-2 cm Ingwer	2 EL kalte Butter	100 ml roter Portwein
50 ml unges. Brombeersaft	1 EL Mehl	1 Prise Mole-Gewürz
1 Prise brauner Zucker	1 Prise Pul Biber	Salz
Pfeffer		

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Beet lila Kresse	milde Salzflocken	1 EL Kürbiskerne
1-2 Zw. Petersilie		

Für das Reh-Geschnetzelte:

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Fleisch ggf. parieren und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Fleischabschnitte für die Sauce beiseitestellen. Fleischstücke mit Mole-Gewürz, Pul Biber und Salz würzen.

Öl in einer Pfanne sehr hoch erhitzen und die Fleischstücke sehr kurz scharf anbraten. Dann sofort aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Die Pfanne für die Saucen-Zubereitung aufgestellt lassen.

Für die Waldpilzsauce:

5-7 schöne kleine Pilze für die Dekoration beiseitelegen. In etwas Butterschmalz in der Fleischpfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Getrocknete Pilze in kochendem Wasser einweichen.

2 EL weiche Butter mit 2 EL Mehl verkneten.

In der Pfanne, in der das Fleisch angebraten wurde, die Fleischabschnitte anbraten. Brau-

nen Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Dann Mole-Gewürz, Pul Biber und Tomatenmark zugeben und kurz rösten.

Pilze putzen und hacken. Zwiebel abziehen und würfeln. Pilze und Zwiebeln mit in die Pfanne geben und kurz anrösten. Mit 80-130 ml Rotwein ablöschen und kurz einkochen. 200 ml Wildfond und eingeweichte Pilze hinzufügen, dann weiter einkochen lassen. Fond nach und nach auffüllen. Miso und Rübensirup unterrühren. Nach 15-20 Minuten das Ganze passieren. Sauce zurück in den Topf geben.

Mit 1 TL Mehlbutter eindicken, einmal aufkochen und vom Herd nehmen.

50-80 ml Sahne und das Steinpilzpulver hinzufügen. Kurz vor dem Servieren mit 2 EL eiskalter Butter montieren.

Dann das Fleisch hinzufügen und kurz erwärmen, dabei die Sauce nicht mehr kochen lassen. Erneut abschmecken.

Für die gerösteten Karotten:

Karotten putzen, ggf. schälen und in schöne Stücke schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Karotten 5 Minuten bei mittlerer Hitze darin anbraten. Butter in die Pfanne geben und Thymian hinzufügen.

Orange halbieren, den Saft auspressen und mit Honig hinzugeben. Kurz karamellisieren. Final mit Ras el-Hanout, Pul Biber und Salz abschmecken. Karotten 15-20 Minuten in den Ofen geben.

Für die Kürbiskern-Kartoffeln:

Kartoffeln schälen, in Salzwasser 15 Minuten kochen, dann abgießen und ausdampfen lassen.

Butter zerlassen und dann darin die Kartoffeln schwenken bzw. braten.

Kürbiskerne in einen Multizerkleinerer geben und grob mahlen. Zu den Kartoffeln geben und schwenken. Mit Salz und Muskat würzen.

Für die Brombeer-Jus:

1 EL Butter mit Mehl verkneten.

Einige schöne Brombeeren für die Garnitur beiseitelegen. Orange heiß abspülen und ein Stück Schale schneiden. Ingwer schälen und reiben.

Die restlichen Brombeeren mit einer Messerspitze geriebenem Ingwer, Orangenabrieb, Mole-Gewürz, braunem Zucker und einer Prise Salz in eine Pfanne geben und karamellisieren. Mit Portwein ablöschen und einkochen lassen. Brombeersaft zugeben.

Orangenschale und Ingwer entfernen. Dann alles pürieren und durch ein Sieb gießen. Jus evtl. mit 1 EL Mehlbutter eindicken.

Jus mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Pul Biber abschmecken, zum Schluss mit restlicher kalter Butter montieren. Deko-Brombeeren hinzufügen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Kresse, Kürbiskernen und Petersilie garnieren. Kartoffeln mit Salzflocken bestreuen.

Margarete Krämer-Of am 27. Oktober 2025