

Reh-Kotelett, Champignons, Steckrübe, Kartoffel-Püree

Für das Rehkotelett:

1 kg Reh-Rücken

Für die Soße:

Butter	Rehrücken-Abschnitte	2 Schalotten
1 Sellerie	10 Wacholderbeeren	1 Stängel Rosmarin
800 ml Rehfond		

Champignons und Püree:

4 mittelgroße Champignons	500 gr mehlk. Kartoffeln	Salz
1 Stängel Rosmarin	30 ml Sahne	1 El Butter

Steckrüben:

1 Steckrübe	Rote-Bete-Saft	2 El gehackte Haselnüsse
1 El Ebereschen (Glas)	Butter	

Zunächst den Rehrücken von Sehnen und Abschnitten befreien. Die Abschnitte anschließend in einem Topf in etwas Butter anbraten. 2 Schalotten schälen, klein schneiden und dazu geben, 10 Wacholderbeeren und etwas Rosmarin dazugeben, mit dem Rehfond auffüllen und bei niedriger Hitze die Soße vor sich hin köcheln lassen. Die Soße auf 200 ml einreduzieren, anschließend abpassieren und mit Salz, einer Prise Zucker und ein bis zwei kleinen Butterocken verfeinern.

Die Steckrübe aus dem Gemüsefond für die Vorsuppe nehmen, schälen, in Stücke schneiden und in einem Topf mit etwas Butter anschwitzen.

50 ml Rote Bete Saft dazu geben und solange einreduzieren, bis die Steckrübe den Rote Bete Saft aufgesogen hat. Mit etwas Salz abschmecken.

Dann die Haselnüsse grob hacken, in etwas Butter in der Pfanne rösten, 2 Löffel Ebereschen aus dem Glas dazu geben und salzen. Sie kommen später über die Steckrüben.

Aus den Champignons den Stiel rausziehen und vorbereiten.

Für die Füllung mehliges Kartoffeln in Salzwasser mit einem Rosmarinstängel kochen. Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, mit etwas Butter, einem Schuss Sahne und einigen gehackten Rosmarinnadeln zu einem Püree rühren. Anschließend das Püree in die Champignons füllen, mit üssiger Butter umgießen und im Ofen bei ca. 150 Grad/ Oberhitze 15 Minuten garen. Das restliche Püree später mit anrichten.

Den Rehrücken von beiden Seiten salzen, in Panzenöl und von beiden Seiten scharf anbraten und anschließend bei 120 Grad 12 Minuten Umluft im Ofen garen.

Rehrücken aus dem Ofen nehmen, in Koteletts schneiden und mit den Beilagen und der Soße servieren.

Ali Güngörmüs am 17. November 2024