

GEBRATENES RÜCKENFILET VOM REH IM KRÄUTERMANTEL AN FLAMBIERTEN STEINPILZEN UND HOKKAIDOCRÈME

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

RÜCKENFILET VOM REH

Rehfilet mit Salz würzen und kurz scharf rundum anbraten. In ein Geschirr geben und im Ofen je nach Dicke des Filets ca. 20-30 Minuten bei einer Temperatur von 80°C Ober- und Unterhitze auf eine Kerntemperatur von 50°C garen. Kräuter sehr fein hacken, vermischen und in ein breites Gefäss geben, in welchem das Rehfilet Platz hat. Rehfilet aus dem Ofen nehmen. Butter in einer Bratpfanne heiss werden lassen und Rehfilet nochmals darin erhitzen. Filet anschliessend mit Dijon-Senf einreiben und in den Kräutern wälzen. Diese dabei leicht andrücken. In Stücke aufschneiden und mit etwas Fleur de Sel würzen und servieren.

STEINPILZE

Steinpilze waschen und in beliebige Stücke schneiden. Öl in einer Bratpfanne stark erhitzen. Steinpilze begeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach ca. 20 Sekunden einen Schluck Whisky begeben und vorsichtig flambieren. Rausnehmen und zum Rehfilet dazuservieren.

EINKAUFLISTE:

RÜCKENFILET VOM REH

800 G REHFILET, PARIERT
¼ BUND THYMIAN
1 BUND KERBEL
½ BUND ESTRAGON
60 G SCHNITTLAUCH
60 G PETERSILIE, LISCIO
ÖL ZUM BRATEN
FLEUR DE SEL
PFEFFER AUS DER MÜHLE
2 EL DIJON SENF
1 EL BUTTER

STEINPILZE

200 G STEINPILZE
ÖL ZUM BRATEN
WHISKY ZUM FLAMBIEREN
MEERSALZ
PFEFFER AUS DER MÜHLE

GEBRATENES RÜCKENFILET VOM REH IM KRÄUTERMANTEL AN FLAMBIERTEN STEINPILZEN UND HOKKAIDOCRÈME

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

HOKKAIDOCRÈME

Kürbis und Äpfel in Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten weichkochen. Absieben und in einem Mixer zusammen mit den restlichen Zutaten glattmischen und abschmecken.

Die Hokkaidocrème auf einen flachen Teller geben, das gebratene Rehfilet im Kräutermantel darauf legen und mit den flambierten Steinpilzen servieren.

EINKAUFLISTE:

HOKKAIDOCRÈME

700 G HOKKAIDOKÜRBIS, ENTKERNT, GESCHÄLT
150 ML GEFLÜGEL- ODER GEMÜSEBRÜHE
100 ML APFELSAFT
20 G HASELNUSSÖL
20 G BUTTER
200 APFEL, ENTKERNT
MEERSALZ
PFEFFER AUS DER MÜHLE