

Rehfilet in Vanille-Blume

SAUCE
ca. 3 Std.

FLEISCH
30 Min. bei 100 °C

KNOCHEN
250 °C

PORTIONEN
6

FOTO

ZUTATEN

- ☐ 1 Rehrücken (nicht ausgenommen)
- ☐ 100 g Butter
- ☐ 2 Lorbeerblätter
- ☐ 12 Wacholderbeeren
- ☐ 5 Körner Pfeffer
- ☐ 100 g Heidelbeeren
- ☐ 1 Vanilleschote
- ☐ 2 EL Blaubeersirup
- ☐ 200 ml Brühe (Hühner-, Rinder- oder Gemüsebrühe)
- ☐ 500 ml Rotwein
- ☐ 3 Schalotten
- ☐ 5 EL Wurzelwerk, gewürfelt
- ☐ Puderzucker
- ☐ 1 EL Speisestärke

PFIFFERLINGSKNÖDEL

- ☐ 12 Scheiben Toastbrot
- ☐ 3 EL getrocknete Pfifferlinge
- ☐ Milch
- ☐ 2 EL Petersilie, großblättrig, gehackt
- ☐ 2 Eier
- ☐ 2 EL Semmelbrösel

ZUBEREITUNG

FLEISCH VORBEREITEN

- 1 Den Rehrücken entbeinen: Mit dem langen Knochen nach oben legen, entlang des Knochens mit einem Filetmesser einschneiden und die beiden Rückenstücke entlang der Rippen herauslösen. Rücken umdrehen und die beiden kleinen Filets ebenso auslösen. Fleisch vorsichtig enthäuten, in Folie packen und kalt stellen.

SAUCE

- 2 Die Knochen mit Beil oder scharfem Messer in kleine Stücke schlagen und im auf 250 °C vorgeheizten Ofen 20 Minuten dunkelbraun rösten.
- 3 2 EL Butter in einem Topf schmelzen, einen Hauch Puderzucker darin karamellisieren, Wurzelgemüse und eine fein gehackte Schalotte anbraten. Die Knochen dazugeben.
- 4 Mit wenig Rotwein aufgießen und einkochen lassen; mehrmals wiederholen, jeweils ca. 5 Minuten einkochen. Erst wenn eine feste Grundsauce entstanden ist, mit so viel Brühe und Wein aufgießen, dass die Knochen bedeckt sind.
- 5 Blaubeersirup und die Hälfte der Gewürze (Lorbeer, Wacholder, Pfefferkörner) dazugeben und mindestens 2 Stunden köcheln. Abseihen, die übrigen Gewürze dazugeben und noch 30 Minuten köcheln. Durch ein feines Tuch geben, kalt stellen und die Fettschicht vollständig entfernen.

FLEISCH BRATEN

- 6 2 EL Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen. Die Vanilleschote 2 cm aufschneiden und ganz in die Butter geben. Die Fleischstücke pfeffern und in der nussbraunen Butter rundherum anbraten.

- 7 Das Fleisch in der Butter in den auf 100 °C vorgeheizten Ofen stellen. Nach 30 Minuten herausnehmen, vorsichtig salzen, mit Alufolie abdecken und ruhen lassen.

PIFFERLINGSKNÖDEL

- 8 Die getrockneten Pfifferlinge fein mahlen, Milch erhitzen und das Pulver damit übergießen. Toastbrot in kleine Würfel schneiden.
- 9 Eine fein gehackte Schalotte und die Petersilie in Butter kurz glasig dünsten und über das Brot geben. Eier darüberschlagen, die heiße Pfifferlingsmilch dazugießen, vorsichtig durchrühren und nach Bedarf mit Semmelbröseln binden.
- 10 Den Teig halbieren, jeweils als Rolle in Klarsichtfolie wickeln, senkrecht halten und oben kurz klopfen, damit keine Luftlöcher bleiben. Fest in zwei Lagen Alufolie packen und in siedend heißes Wasser legen – nicht kochen – mindestens 20 Minuten ziehen lassen.

ANRICHTEN

- 11 Die Sauce erwärmen, mit in Wasser angerührter Speisestärke binden und die Heidelbeeren hineingeben. Nicht kochen.
- 12 Das Fleisch in Medaillons schneiden und mit der Vanillebutter beträufeln. Die Knödel in Scheiben schneiden und mit der Blaubeersauce anrichten.

BESONDERHEITEN

Den Rücken kann man auch vom Jäger oder Wildhändler auslösen lassen – dann aber unbedingt die Knochen mitkaufen. Das Auslösen klingt komplizierter, als es ist.

Sauce und Knödelmasse zunächst nicht salzen: die Sauce erst kurz vor dem Servieren abschmecken, die Knödelmasse erst kurz vor dem Einpacken.

Statt mit Speisestärke lässt sich die Sauce auch mit eiskalten Butterflöckchen montieren. Die Knödel können mehrere Stunden im heißen Wasser bleiben und so gut vorbereitet werden.