

Rehrückenfilet mit Steinpilzen, Cassis-Sauce und Gnocchi



für 2 Personen

Zubereitungszeit: 45 min (ohne Gnocchi)

Zutaten:

240 g Rehrückenfilet

1 El Wildgewürz

Olivenöl

Fleur de sel

300 g Steinpilze (TK),

1 Knoblauchzehe

4 EL Butter

3 EL Olivenöl

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

100 ml Rosé

100 ml Rehfond

50 ml Cassislikör (Schwarzer Johannisbeerlikör),

100 -150 ml Sahne

Zubereitung:

Backofen auf 80° vorheizen, Teller und Form darin erwärmen.

Rehrücken:

Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Das Rehrückenfilet mit der Wildgewürzmischung einreiben und im heißen Öl rundherum anbraten (8 min). In die Form im Backofen (80°) legen und 23 min nachziehen lassen

Sauce:

Den Bratfond mit Wein ablöschen, etwas einkochen, dann den Rehfond zugeben, wieder leicht einkochen. Jetzt Cassislikör und Sahne zufügen. Bei starker Hitze aufkochen, langsam cremig einkochen lassen, würzen mit S + P .

Steinpilze:

Knoblauch schälen, halbieren und eine Pfanne damit ausreiben. Butter mit 2 EL Öl in 2-3 Portionen in der Pfanne erhitzen und die tiefgekühlten Steinpilze darin portionsweise bei mittlerer Hitze in je 3-5 Min. goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und warm halten.

Die **Gnocchi** dazu habe ich frisch mit Pistazienpüree gemacht, doch sie waren nicht so der Knaller, weil ich sie dummerweise zu stark gekocht habe. Das war nicht mein Gnocchi-Tag.

Zubereitung aus 450 g Kartoffeln, 50 g Weizendunst, 50 g Pistazienpüree, 20 g Parmigiano, 1 Eigelb (L), Salz+Pfeffer+Muskat, Mehl zum Verarbeiten (45 min).

Anrichten:

Fleisch in dünne Scheiben schneiden, zusammen mit Steinpilzen, Sauce und Gnocchi auf den heißen Tellern anrichten, mit Petersilie bestreut servieren.

Der war heute fällig:

2005 Côte-Rôtie, Tardieu-Laurent, Lourmarin, France

(jetzt ist er weg, doch er schmeckte unheimlich gut, vor allem der Duft war umwerfend).