

Reh-Filet, Pilzsud, Grießkrapfen, Gemüse-Julienne

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

4 Rehfilets, à 80 g	Butterschmalz	5 Wacholderkörner
Salz	Pfeffer	

Für den Pilzsud:

250 g weiße Champignons	10 g getrock. Steinpilze	1 Scheibe Sellerie
2 Tomaten	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
400 ml Pilzfond	100 ml weißer Portwein	100 ml roter Portwein
1 EL Pflanzenöl	5 Zweige Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
5 Wacholderkörner	Salz	Pfeffer

Für die Grießkrapfen:

40 g geräuch. Bauchspeck	60 g vorg. Maronen	1 Ei, M
20 g Butter	110 ml Milch	Öl
55 g Weichweizengrieß	Muskatnuss	Salz

Für die Julienne:

75 g Steinpilze	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	1 Karotte
1 Zitrone, Abrieb	30 g Butter	Salz, Pfeffer

Für den Kirsch-Kaviar:

170 ml Kirschsaft, 100%	300 ml Pflanzenöl	2 g Agar-Agar
-------------------------	-------------------	---------------

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 60 Grad Heißluft vorheizen.

Wacholderkörner anstoßen und in einer Pfanne erhitzen bis sie glänzen, dann Butterschmalz dazugeben. Rehfilets parieren, salzen und pfeffern.

In die heiße Pfanne geben und in der Wacholderbutter bei großer Hitze von allen Seiten 3 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und bis zum Servieren im Backofen bei 60 Grad warmhalten.

Für den Pilzsud:

Steinpilze kleinhacken und in Wasser einweichen. Sellerie schälen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Sellerie, Zwiebel und Champignons würfeln und in wenig Öl scharf anrösten.

Tomaten klein schneiden. Knoblauch, Tomaten, angedrückte Wacholderbeeren, Steinpilze und Kräuter mit in den Topf geben, dann mit den Portweinen ablöschen. Den Ansatz mit Pilzfond und dem Einweichwasser der Steinpilze aufgießen und zum Kochen bringen. Für 25 Minuten bei mittlerer bis starker Hitze kochen und einreduzieren.

Den eingekochten Pilzsud durch ein mit einem Küchenpapier ausgelegtem Sieb abgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Grießkrapfen:

Speck und Maronen in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Etwas abkühlen lassen.

Milch, Butter und Salz in einem Topf aufkochen, den Grieß unter Rühren dazugeben. Weiterrühren, bis die Masse klumpenfrei ist und stockt. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Das Ei in die Grießmasse rühren, Speck- und Maronenwürfel unterheben

und mit Muskat abschmecken.

Von der Masse mit einem Löffel kleine Nocken abstechen, in eine runde Form bringen und in einer Fritteuse bei 170 Grad 5 Minuten knusprig ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Julienne:

Steinpilze säubern und längs in schmale Streifen schneiden. Lauch und Karotte putzen bzw. schälen und ebenfalls in sehr dünne Streifen schneiden.

Butter in der Pfanne erhitzen und die Pilzstreifen darin anbraten. Wenn diese braun geworden sind, zuerst die Karotten, dann die Lauchstreifen dazugeben und nur noch kurz mitdünsten. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kirsch-Kaviar:

Rapsöl in ein hohes Gefäß geben und im Kühlschrank kühlen.

Kirschsaft in einen Topf geben, Agar-Agar einrühren und unter ständigem Rühren zum Aufkochen bringen. Sofort abschalten und etwas abkühlen lassen.

Mit einer Pipette oder Spritze Kirschsaft einsaugen und langsam in das gekühlte Öl tropfeln lassen. Durch das Abkühlen und Gelieren im Öl sollten sich kleine Kügelchen (Kaviar) bilden, die fest werden und zu Boden sinken. Vor dem Servieren den Kaviar vorsichtig absieben und kurz mit Wasser abspülen.

Nikolaj Beck am 13. Oktober 2025