

Reh-Kotelett, Champignons, Steckrübe, Kartoffel-Püree

Für das Rehkotelett:

1 kg Rehrücken

Für die Soße:

Butter

1 Sellerie

800 ml Rehfond

Rehrücken-Abschnitte

10 Wacholderbeeren

2 Schalotten

1 Stängel Rosmarin

Für Champignons, Püree:

4 mittelgroße Champignons

1 Stängel Rosmarin

500 gr mehligere Kartoffeln

30 ml Sahne

Salz

1 El Butter

Steckrüben:

1 Steckrübe

1 El Eberesch, Glas

Rote-Bete-Saft

Butter

2 El gehackte Haselnüsse

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 Butterflocken 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 Eberesch aus dem Glas dazu geben und salzen. Sie kommen später über die Steckrüben.

Aus den Champignons den Stiel rausziehen und vorbereiten für die Füllung.

Mehligere 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 flüssiger Butter umgießen und im Ofen bei 150 Grad/ Oberhitze 15 Minuten garen. Das restliche Püree später mit anrichten.

Den Rehrücken von beiden Seiten salzen, in Pflanzenöl 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