

Reh-Tatar mit Schlehen-Marinade

Für 2 Personen

400 g Rehkeule	60 g Schlehenmarmelade	1 Schuss Schlehenschnaps
40 g Mandelkerne, geröstet	1/2 Kopf Spitzkohl	50 ml Tomatenessig
50 ml Rapskernöl	100 g Butter	3 Stk. Schalotten
300 g Pilze	1 Prise Wildgewürz	1 Stk. Orange
3-4 Zweige Kerbel	Meersalz, Pfeffer	

Vom Spitzkohl die äußeren Blätter entfernen, den Strunk herausschneiden, die Spitzkohlblätter vereinzeln, kurz in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen, in eine Schüssel geben, noch warm mit dem Tomatenessig und dem Rapskernöl beträufeln, gut vermischen und 10 Minuten ziehen lassen.

Rehkeule (z.B. Nussstück) von Hand in feine Würfel schneiden. Dies gelingt am einfachsten, wenn man das Fleisch zuerst in dünne Scheiben schneidet, diese dann kurz im Tiefkühler etwas anfrieren lässt und anschließend rasch in feine Würfel schneidet.

Das Rehtatar in einer Schüssel großzügig mit Meersalz und etwas schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Die Schlehen-Marmelade mit dem Schlehenschnaps in einer großen Schüssel glatt rühren, das gewürzte Tatar zugeben und gut vermischen.

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Pilze putzen und ebenfalls in feine Würfel schneiden.

Die Butter in einem kleinen Topf oder einer Sauteuse aufschäumen lassen, Schalottenwürfel zugeben, kurz anschwitzen, die Pilz-Würfel unterrühren, mit einer Prise Salz würzen und zusammen mit den Schalottenwürfeln leicht rösten.

Anschließend das Ganze mit einer großen Prise Wildgewürz und Orangenabrieb abschmecken.

Das Tatar auf einer Tellerhälfte anrichten (z.B. mit einem Ring), die gerösteten Mandeln mit einer feinen Reibe gleichmäßig darüber reiben, das Pilzragout (z.B. als Nocke) auf der anderen Tellerhälfte anrichten, die marinierten Spitzkohlblätter locker aufrollen und dazwischen setzen und mit Kerbelspitzen garnieren.

Alexander Herrmann am 30. Mai 2025