

Rehrücken auf Polentagratin mit Rotweinreduktion, sautierten Pilzen und Rosmarinschaum:

2 Rehrücken (vom Metzger entsehen lassen)

Polentagratin

100 g Polenta (Maisgries)
500 ml Gemüsebrühe
20 g Butter
Salz, Pfeffer

Rotweinreduktion

2 Eßl. brauner Zucker
250 ml kräftiger Rotwein
50 g kalte Butter
Salz, Pfeffer

Rosmarinschaum:

100 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
4 Zweige Rosmarin
Salz, Pfeffer, Muskat

Für den Polentagratin bringen Sie die Gemüsebrühe zum kochen und rühren den Maisgrieß ein, würzen das ganze mit Salz und Pfeffer und lösen die Butter darin auf. Füllen Sie das Ganze in ein flaches Gefäß.

Für die Rotweinreduktion karamelisieren Sie den Zucker in einem Topf und löschen ihn mit dem Rotwein ab und lassen das ganze um die Hälfte reduzieren. Vor dem servieren müssen Sie nun nur noch die kalte Butter einrühren.

Den Rosmarinschaum bereiten Sie indem Sie die Gemüsebrühe, die Sahne und den Rosmarin zum kochen bringen. Lassen Sie das ganze bei niedriger Temperatur 10 min. ziehen.

Nun braten Sie die Filets kurz (ca. 1,5min) von jeder Seite an und lassen das Fleisch zusammen mit der in Streifen geschnittener Polenta im Backofen bei 150 °C etwa 10 min braten.

Tipp: verwenden Sie für das Filet zum kontrollieren des Garpunkts einen Kerntemperaturfühler; dieser sollte bei 56 °C liegen. Dann ist das Filet perfekt rosa.

Sautieren sie nun die in Scheiben geschnittenen Pilze kurz in der Pfanne an und würzen mit Salz und Pfeffer. Kurz vor dem servieren gießen sie den Rosmarinfond durch ein Sieb.

Zum Anrichten legen Sie die in Streifen geschnittene Polenta auf Ihren Teller; verteilen die sautierten Pilze darauf, schneiden das Filet in Tranchen und legen es fächerartig auf die Pilze. Verteilen Sie die Rotweinreduktion um die Polenta herum und mixen die Butter in den Rosmarinfond ein. Als Topping geben Sie nun den Rosmarinschaum auf das Rehfilet.

Ich wünsche Ihnen guten Appetit und gutes Gelingen.