

Gerhardts Rezept des Monats

EIFLER REH IM CHAMPIGNONKOPF MIT PFIFFERLINGEN

ZUBEREITUNG

Rehjus

Die Knochen fein hacken. Mit den Rehabschnitten und den fein geschnittenen Gemüsen in Öl kräftig anbraten. Mit Tomatenmark abrösten. Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Thymian zugeben, mit Wildfond und gegebenenfalls Wasser gut bedecken, aufkochen und etwa 2 Stunden köcheln lassen. Rotwein und Portwein separat auf 20 ml einkochen. Den Rehfond absieben und auf 200 ml einkochen. Zu der Rotwein-/Portweinreduktion geben und noch etwas reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, eventuell mit etwas Mondamin, angerührt mit 1 EL Rotwein, leicht abbinden.

Putenfarce

Das Fleisch anfrieren, in den Mixer geben und pürieren. Die gut gekühlte Sahne, Eigelb, Salz, Pfeffer und Toastbrot zugeben, fein mixen und kühl stellen. Champignons putzen, fein würfeln, sehr heiß und kurz anschwanken, dann in einem Tuch ausdrücken und erkalten lassen. Mit Petersilie und Thymian unter die Putenfarce mischen.

Rehmedaillons & Champignonköpfe mit Pfifferlingen

Die großen Champignonköpfe aushöhlen und salzen. Die Rehmedaillons salzen und pfeffern, in Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten und abkühlen lassen. Die Champignonköpfe mit Farce auskleiden, Rehmedaillons einlegen, mit Farce füllen und glatt streichen. Kleine Champignons putzen, in Scheiben schneiden, oben auflegen und Butterflöckchen darauf setzen. Im Backofen bei 220 °C auf einem Blech etwa 12 Minuten garen und 4 Minuten ruhen lassen. Den Wirsing in Streifen schneiden, blanchieren, ausdrücken und in leicht eingekochter Sahne schwenken. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Die Pfifferlinge putzen, in Scheiben schneiden und in heißer Butter anschwitzen lassen, salzen und pfeffern. Die gegarten Reh-Champignonköpfe anschneiden und auf den Wirsing setzen. Pfifferlinge dazugeben und mit der Rehjus umgießen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Rehjus

500 g Rehknochen und Rehabschnitte
1 große Möhre
1 kleines Stück Knollensellerie
2 Zwiebeln
400 ml Wildfond
100 ml Rowein
50 ml dunkler Portwein
50 ml Öl
50 g Tomatenmark
1 Lorbeerblatt
10 Wacholderbeeren
1 Thymianzweig
1 TL Mondamin
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Putenfarce

100 g Sehnen- und fettfreies Putenfleisch
100 g Champignons
80 g Sahne
1 Eigelb
½ Toastbrot ohne Rinde
1 EL Butter
1 TL gehackte Petersilie
1 Msp. Thymian
Salz, Pfeffer

Rehmedaillons

4 Rehmedaillons à 50 g
4 sehr große Champignonköpfe
10 kleine Champignons
500 g Maiwirsing

150 g Pfifferlinge
100 g Sahne
2 EL kalte Butter
2 EL Butter
1 EL Butterschmalz
Salz, weißer Pfeffer, Pfeffer aus der Mühle

Melden Sie sich bei unserem Newsletter auf unserer Homepage an. Sie erhalten dann im jeweiligen Monat das Bild zum Rezept.

Gerhardts Weinempfehlung

Dieses Gericht ist sehr aufwändig und man wird es für besondere Anlässe zubereiten. Deshalb sollte es auch von einem besonderen Rotwein begleitet werden. Der Regent trocken erfüllt dies, er ist kräftig und vollmundig zugleich. Genießen Sie einen unserer beliebtesten Rotweine, es kann auch mal der Regent lieblich sein.

