

Rehfilet mit glasierten Birnen, Maroni und Kartoffel-Sellerie-Püree

 happy-mahlzeit.com/2021/12/11/rehfilet-mit-glasierten-birnen-maroni-und-kartoffel-sellerie-püree

Zutaten für 2 Personen

Für das Reh:

- 400 g Rehfilet
- 90 g Schalotten
- 1 EL Butter
- 500 ml Wildfond
- Olivenöl
- Meersalz
- Salz
- Pfeffer

Für das Püree:

- 150 g mehlig kochende Kartoffeln
- 150 g Knollensellerie
- 50 ml Milch
- 50 g Butter
- Grobes Meersalz
- Muskatnuss
- Pfeffer

Für die glasierten Birnen:

- 2 Birnen
- 100 g küchenfertige Maroni
- 50 g Zucker
- 50 ml trockener Weißwein

Für die Garnitur:

2 EL Cranberries

Zubereitung:

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für das Kartoffel-Sellerie-Püree Kartoffeln und Sellerie schälen, grob würfeln, in Salzwasser weich kochen, abgießen und zurück in den Topf geben. Milch zufügen und mit einem Kartoffelstampfer zu Püree verarbeiten. Kurz vor dem Servieren die Butter unterrühren, mit Meersalz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für das Reh das Filet kalt abrausen, in gleich große Medaillons schneiden und von beiden Seiten mit Meersalz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, die Medaillons von beiden Seiten jeweils ca. 1 Minute scharf anbraten, herausnehmen, in Alufolie wickeln und für 8 Minuten in den Ofen geben.

Schalotten abziehen, fein würfeln und im Bratensatz mit der Butter anbraten. Mit Wildfond aufgießen und einköcheln lassen. Das Filet aus dem Ofen nehmen und den ausgetretenen Saft zu der Sauce hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die glasierten Birnen die Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und halbieren. Zucker mit Weißwein in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Birnen auf der Schnittfläche hinzugeben. Für ca. 10 Minuten köcheln lassen, kurz vor Ende der Kochzeit die Maroni hinzugeben.

Das Rehfilet mit glasierten Birnen, Maroni und Kartoffel-Sellerie-Püree auf Tellern anrichten, mit Cranberries garnieren.

Rezept: Michaela Mandlbauer

Quelle: Die Küchenschlacht vom 19. Dezember 2016

Episode: Weihnachtliches Leibgericht