Nah&Frisch

Bernadette Wörndl WALD KOCH BUCH | Professional

Rehfilet mit Kürbiscreme und Krauser Glucke

Griaß di Rezepte | Fleischgerichte | Herbst | Österreichisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●●○

Für das Kürbispüree Kürbis halbieren, Kerne mit einem Löffel herausschaben und das Fruchtfleisch samt Schale in große Stücke schneiden. Kürbis mit Butter, 100 g Wasser und Salz in einen Topf geben und bei niedriger Temperatur 20–30 Minuten weich garen. Dabei immer wieder prüfen, ob genug Wasser im Topf ist, damit der Kürbis nicht ansetzt.
Kürbis anschließend im Standmixer fein pürieren, dabei so viel Schmorflüssigkeit zugeben, bis die Creme die gewünschte Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Krause Glucke mit einem Tuch oder Pinsel säubern und in Stücke brechen. Für das Reh den Backofen auf 100 °C vorheizen. Rehfilet waschen, trocken tupfen und die Silberhaut mit einem scharfen Messer entfernen. Brotgewürz und Kaffeepulver vermengen und das Rehfilet in der Gewürzmischung wenden. Anschließend salzen. Eine Pfanne mit dickem Boden sehr heiß werden lassen. Olivenöl zugeben, Rehfilet in der Pfanne rundum 3–4 Minuten scharf anbraten. Rehfilet mit der Hälfte der Butter in Alufolie wickeln und im Backofen 10–12 Minuten nachziehen lassen.
Währenddessen Bratrückstand in der Pfanne mit Rotwein ablöschen, mit Wildjus aufgießen und ca. 10 Minuten einreduzieren lassen. Übrige Butter und Honig zufügen und glatt rühren. Zum Schluss die Esskastanien in die Soße geben. Warm halten.
Während die Soße einkocht, eine weitere Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Krause Glucke in Olivenöl goldbraun braten. Mit Salz würzen. Kürbiscreme wieder erwärmen.
Rehfilet in Stücke schneiden. Kürbiscreme auf Teller streichen, Reh, Krause Glucke und Esskastanien darauf anrichten und mit der Wildsoße beträufeln.

ZUTATEN

- FÜR DIE KÜRBISCREME:
- 1 kleiner Hokkaidokürbis
- 60 g Butter
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- FÜR DIE KRAUSE GLUCKE:
- 400 g Krause Glucke
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- FÜR DAS REHFILET:
- 700 g Rehfilet
- 1 EL Brotgewürz
- ½ TL gemahlener Kaffee
- 1 TL Olivenöl
- 50 g kalte Butter
- 100 g Rotwein
- 200 g Wildjus
- 1 EL Honig
- 100 g gegarte Esskastanien
- Salz