

Für 4 Personen

Gebratenes Rehrückenfilet «Andrea» an Armagnacrahmsauce Cassisbirne mit Preiselbeeren Polenta-Gnocchi mit Haselnüssen Herbstliche Gemüse garnitur

Rehrückenfilet

- 400g Rehrückenfilet gut pariert
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Paprika
- 2 Tomaten
- 4g Meersalz
- 1 Zweiglein Rosmarin
- 100g frische Steinpilze
- 10g Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen
- 100g Schweinsnetz
- 8 Basilikumblätter
- 50g Armagnac
- 20g Traubenkernöl

Zubereitung

Die Tomaten im heissem Wasser blanchieren und die Haut entfernen, halbieren, die Kernen herausnehmen und in Elipsen schneiden. Mit dem Meersalz und etwas Rosmarin belegen. Auf ein Gitter legen und im 100°-Celsius warmen Ofen ca. 4 Stunden trocknen lassen. Die Steinpilze waschen und in Scheiben schneiden mit Salz und Pfeffer würzen und im Olivenöl kurz anbraten. Die Knoblauchzehen schälen, in Scheiben schneiden und im Wasser kurz blanchieren.

Das Rehrückenfilet leicht klopfen und mit einem scharfen Messer in der Mitte einschneiden, aufklappen und auf der einen Hälfte mit den Tomaten-Elipsen, anschliessend die Basilikumblätter, den Knoblauch, die Steinpilze und noch einmal Tomaten belegen. Das Filet zusammen legen und mit Armagnac, Salz, wenig Paprika und Pfeffer würzen, ins Schweinsnetz einschlagen. Auf ein Gitter legen und in einen 90°-Celsius heissen Ofen geben und garen bis es eine Kerntemperatur von 54°-Celsius aufweist. In einer Bratpfanne das Traubenkernöl erhitzen und das Rehrückenfilet darin braten. Das Fett abgiessen und den Bratensatz mit Rotwein ablöschen und in die Sauce passieren. Das Rehrückenfilet nun einige Minuten ruhen lassen und anschliessend in 4 gleich grosse Stücke schneiden.

Armagnacrahmsauce

- 10g Schalotten
- 2g frische Gartenkräuter
- 50g Rotwein
- 2 Stück Wacholderbeeren
- 5g Cognac
- weisser Pfeffer aus der Mühle
- 2dl Wildbrühe
- 5g Ketchup
- 2dl Saucenrahm
- 5g Armagnac

Zubereitung

Alle Zutaten ausser dem Rahm und den Armagnac miteinander in einer Kasserolle aufkochen und ca. 10 Minuten kochen lassen, abpassieren und aufkochen. Den Rahm, den passierten Bratensatz und den Calvados beigegeben und mit Salz, Pfeffer, Paprika und Muskat abschmecken. Eventuell vor dem Anrichten noch geschlagenen Rahm darunterziehen.

Cassisbirne mit Preiselbeeren

- 4 Williamsbirnen
- 1 dl Rotwein
- 2 dl Cassislikör oder Cassisirup
- 50g Zucker
- ½ Vanillestengel
- ½ Zimtstengel
- 1 Nelke
- ¼ Lorbeerblatt
- Zitronensaft und Schale der Zitrone
- 50g Preiselbeerenkonfitüre

Zubereitung

Alle Zutaten ausser die Birnen und die Preiselbeerekonfitüre in eine Kasserolle geben und etwas einkochen lassen. Die Birnen hineingeben und weichkochen und über Nacht im Sud im Kühlschrank erkalten lassen. Vor dem Gebrauch erwärmen. Abtropfen, mit Preiselbeerkonfitüre füllen und anrichten.

Polentagnocchi mit Haselnüssen

- 4dl Milch
- 4dl Geflügelbrühe
- 25g Butter
- 175g Polentamais, mittelfein
- Salz, Pfeffer aus der Mühle und Muskat
- 80g ganze Haselnüsse
- 30g Butter

Zubereitung

Die Milch mit der Geflügelbrühe und der Butter aufkochen. Den Mais unter Rühren einlaufen lassen. Unter häufigem Rühren auf kleinem Feuer während ca. 30 Minuten ausquellen lassen. Ein Backblech einölen und den heissen Maisbrei ca. 1,5cm dick austreichen. Mit grob gehackten Haselnüssen bestreuen. Mit Klarsichtfolie bedecken und vollständig auskühlen lassen. Mit runden Ausstecher Halbmonde formen und auf ein gebuttertes Backblech oder Gratinplatte legen. Butterflocken obenaufgeben und im auf 170°-Celsius heissen Backofen ca. 15 – 20 Minuten backen.

Herbstliche Gemüsegarntur

- 20g Schalotten
- 40g Butter
- 100g Karotten
- 100g Pfälzkarotten
- 100g Marroni
- 50g Zucker
- 250g Rosenkohl

Zubereitung

Zucker karamelisieren und mit wenig Wasser ablöschen. Die Kastanien begeben, darin weichkochen und am Schluss mit 10g Butter zusammen leicht überschmelzen. Kleinere Karotten und Pfälzer auswählen, und leicht schräg in dickere Scheiben schneiden. In einer Kasserolle 15g Butter erhitzen und die Hälfte der gehackten Schalotten darin andünsten die Karotten begeben und mit Salz, Pfeffer und wenig Zucker würzen, wenig Wasser begeben und zugedeckt dreiviertel weichkochen. Den Deckel wegnehmen und die Flüssigkeit unter öfterem Schwenken der Karotten einreduzieren lassen.

Den Rosenkohl rüsten, waschen und im Salzwasser weichkochen. In einer Kasserolle 15g Butter erhitzen und die Hälfte der gehackten Schalotten darin andünsten. Den Rosenkohl begeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Anrichten

2 Polentagnocchi auf den Teller geben. Zuerst das Karottengemüse links davon auf den Teller geben, mit den Kastanien und dem Rosenkohl umlegen, die Birne mit den Preiselbeeren füllen und zwischen das Gemüse und die Gnocchi legen. Die Sauce auf den Teller geben und das Fleisch arrangieren.