

Rehfilet mit Kürbiscreme und Krauser Glucke

Griß di Rezepte

Fleischgerichte

Herbst

Österreichisch



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ● ○

Für das Kürbispüree Kürbis halbieren, Kerne mit einem Löffel herauschaben 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