

Rehwürfel an Steinpilzrahmsauce mit Bratbirnen



Zubereitung Für 4 Personen

1. Die Steinpilze unter warmem Wasser gründlich spülen. Dann im ebenfalls warmen Wildfond oder in der Bouillon etwa 15 Minuten einweichen. Die Pilze gut ausdrücken und den Fond oder die Bouillon beiseite stellen. Die Pilze in kleine Stücke schneiden.
2. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
3. Schalotten schälen und sehr fein hacken. Wacholderbeeren fein zerstoßen. Majoranblättchen von den Zweigen zupfen und hacken.
4. Das Rehrückenfilet in gut 2 cm grosse Würfel schneiden. Mit Pfeffer und edelsüßem Paprika würzen.
5. Die Birnen schälen, der Länge nach halbieren und das Kerngehäuse herausschneiden. Die Birnenhälften mit dem Zitronensaft bestreichen und quer im Abstand von etwa 3 mm so einschneiden, dass die Hälften noch zusammenhalten. In eine Gratinform setzen, mit dem Puderzucker bestreuen und mit Butterflocken belegen.
6. Die Birnen in der Mitte des 220 Grad heißen Ofens etwa 15 Minuten goldbraun backen.

Zutaten

zum Vorbereiten

- 20 g Steinpilze, getrocknet
- 4 dl Wildfond, oder leichte Hühnerbouillon
- 2 Stück Schalotten
- 2 Stück Wacholderbeeren
- 4 Zweig Majoran
- 600 g Rehrückenfilet
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Paprika, edelsüß, etwas
- 2 Stück Birnen, reif
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 2 Esslöffel Puderzucker
- 20 g Butter

zum Fertigstellen

- 2 Esslöffel Bratbutter
- 0.5 dl Portwein
- 1 Esslöffel Butter
- 1 Prise Nelkenpulver
- 2 dl Rahm
- Paprika, Salz, Pfeffer

7. Gleichzeitig zum Fertigstellen in einer Bratpfanne etwas Bratbutter kräftig erhitzen. Die Rehwürfel mit Salz würzen und in 2-3 Portionen kurz, aber sehr heiss rundum anbraten (pro Portion insgesamt etwa 3 Minuten). In einer Schüssel mit Alufolie bedeckt warm stellen.
8. Den Bratensatz mit dem Portwein auflösen und durch ein Siebchen giessen, um verbrannte Rückstände zu entfernen.
9. In einem Pfännchen die Butter schmelzen. Schalotten und Steinpilze darin 2-3 Minuten andünsten. Die Einlegeflüssigkeit von den Steinpilzen sowie den Bratensatz, die zerdrückten Wacholderbeeren und das Nelkenpulver beigeben und ungedeckt auf grossem Feuer auf 1 dl einkochen lassen. Dann den Rahm und den Majoran beifügen und die Sauce nochmals reduzieren, bis sie leicht bindet. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.
10. Die Rehwürfel mitsamt ausgetretenem Saft in die Sauce geben und nur noch gut heiss werden lassen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit je 1 Birnenhälfte garnieren und sofort servieren.

Als Beilage passen Spätzli, ein Safranrisotto, Kartoffelstock, evtl. mit Sellerie gemischt, sowie Rotkabis, Wirz oder Rosenkohl.