

## Rehtatar aus Kitzrücken

400 g Kitzrücken  
30 ml Olivenöl  
2 TL Senf  
20 g Kapern  
etwas Tabasco/Spiracha  
50 g Ketchup  
2 Schalotten  
2 Essiggurken  
Salz  
1 Eigelb

Knuspriges Eigelb:  
13 Eier  
Mehl  
Paniermehl  
Schaumkelle

Angeröstete Scheiben vom  
Wurzelbaguette  
2 Knoblauchzehen zum mit rösten

Das Fleisch parieren und in ganz feine Würfelchen schneiden.  
Kapern, Schalotten und Essiggurken fein hacken.  
Alle geschnittenen Zutaten vermengen und mit Senf, Ketchup, Salz,  
Eigelb und Tabasco abschmecken.

Wurzelbaguette in Scheiben schneiden und nur auf einer Seite in  
einer heißen Pfanne mit Butter anrösten. Zum Aromatisieren eine  
Knoblauchzehe in die Pfanne geben.

Für knuspriges Eigelb:

Die Eier trennen.

Das Eigelb panieren: Zuerst im Mehl, dann im Eiweiß und dann  
im Paniermehl wenden.

In heißem Öl zwei Minuten frittieren,  
dass das Eigelb knusprig und innen noch flüssig ist.

Tatar auf Brotscheiben geben und mit Sprossen  
und knusprigem Eigelb anrichten.



## Filet Wellington aus Rehrücken

4 x Rehrückenstrang  
Olivenöl  
1kg Champignons und getrocknete Waldpilze  
1 Thymianzweig (nur Blättchen)  
10x Blätterteig  
2 Knoblauchzehen, gehackt  
2 Brühwürfel  
2 Eigelb (mit 1 EL Wasser und einer Prise Salz aufgeschlagen)  
Meersalz  
Schwarzer Pfeffer

Jeden Rehrückenstrang in einer heißen Pfanne mit ein wenig Olivenöl für 30 bis 60 Sekunden von allen Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Für die Duxelle die Pilze putzen, fein hacken und in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl, Thymianblättchen und Knoblauch anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn die Pilze beginnen, ihre Säfte freizusetzen, nochmals für weitere 10 Minuten bei starker Hitze braten, bis die überschüssige Feuchtigkeit verdunstet ist. Die Duxelle aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Den Teig halbieren, auf eine leicht bemehlte Fläche legen und jedes Stück zu einem Rechteck ausrollen, das groß genug ist, um eines der Rehfilets zu umhüllen.

Die abgekühlte Duxelles gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Die ausgekühlten Rehrücken würzen und auf den mit Pilzen bedeckten Teig legen. Teig über das Fleisch rollen; Erneut kalt stellen und Ofen auf 200 Grad vorheizen. Mit einem scharfen Messer den Teig oben leicht einschneiden. Mit Eigelb bepinseln, dann 15–20 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist.

Vor dem Tranchieren 10 Minuten ruhen lassen.



## Kartoffel Gratin

2 kg Kartoffeln  
2,5 TL Salz  
Pfeffer  
900 ml Sahne  
4dl Gemüsebrühe  
1 Parmesan  
1 Knoblauchzehe  
Butter für Form

Gratinform mit Knoblauchzehe ausreiben und Buttern. Kartoffeln schälen und hobeln, mit Salz und Pfeffer mischen, dann einlagig in die Form schichten. Mit Flüssigkeit gerade knapp bedecken. Parmesan gerieben darüber.

50-60m bei 180 Grad backen.



## Rotweinsauce

2 EL Olivenöl  
400g Fleisch Abschnitte vom  
Parieren  
10 Schalotten, grob geschnitten  
24 Pfefferkörner  
2 Lorbeerblätter  
Thymianzweig  
1l Rotwein  
1l Wildbrühe  
Crema di Aceto balsamico zum  
abschmecken  
Salz  
Pfeffer

Das Öl in einer grossen Pfanne erhitzen und die Fleischstücke einige Minuten braten, bis sie von allen Seiten sehr gut gebräunt sind.

Schalotten, Pfefferkörnern, Lorbeer und Thymian dazugeben und etwa 5 Minuten unter ständigem Rühren mitbraten, bis die Schalotten goldbraun sind. Essig dazu giessen und ein paar Minuten einkochen. Wein hinzufügen, aufkochen und fast vollständig reduzieren. Brühe hinzufügen und zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und alles ca. eine Stunde lang sanft köcheln lassen.

Schaum von der Sauce jeweils mit Kelle entfernen.

Ist die gewünschte Konsistenz erreicht, die Flüssigkeit durch ein feines Sieb geben. Sauce abschmecken und beiseite stellen.

Ggf. mit etwas kalt angemischter Maisstärke oder kalter Butter binden.



## Vermicelle

1kg Maronen  
1l Milch  
150g Rohrzucker  
-200 ml Kirschwasser  
2 Vanillestangen  
weitere Milch bis Konsistenz  
passt  
100 ml Zuckersirup aus 100g  
Zucker und 100ml Wasser

Den Rohrzucker in der Pfanne karamellisieren, die Maronen dazugeben, mit Kirschwasser ablöschen, mit Milch auffüllen, die Vanillestange dazugeben und bis zu einer halben Stunde einkochen lassen. Die Vanillestange entfernen.

Die Maronen-Masse noch warm im Mixer ganz fein pürieren. Je nach Konsistenz, noch etwas Milch dazugeben, um das Vermicelles flüssiger zu machen und zum Abschmecken allenfalls mit zwei Esslöffel Zuckersirup süßen (Für den Zuckersirup alle Zutaten zusammen aufkochen und auskühlen lassen).  
Nach Belieben noch etwas Kirsch begeben.

Mit Hilfe eines Spritzbeutels oder einer Vermicellepresse mit einer Meringue und einer Kugel Vanilleeis servieren.

