

Zeit für Genießer! Rezept/Foto: Teubner
ESSEN & TRINKEN *live*Magazin September/Oktober 2017

Feiner Nudeltopf mit Rehfilet, Steinpilzen und glasierten Zwiebeln (Zutaten 4 Personen)

500 g Rehrückenfilet, 200 g Steinpilze, 3–4 Knoblauchzehen, 2 EL Olivenöl, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 5–10 cl Gin, 300 ml Rehjus, 1 TL abgezupfte Thymianblättchen, 300 g Sahne, 250–300 g kurze Makkaroni oder Spätzle, 100 g Crème fraîche

Das Rehrückenfilet parieren und in etwa 1 1/2 cm große Würfel schneiden. Die Steinpilze putzen und in Stücke, den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Die Steinpilze in 1 EL Olivenöl 3 bis 5 Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen. Die Rehwürfel im restlichen Öl etwa 5 Min. ringsum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, das Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Den Bratansatz mit dem Gin ablöschen und diesen fast völlig einkochen lassen. Alles mit der Rehjus auffüllen, Knoblauch und Thymian zufügen und die Flüssigkeit auf etwa ein Drittel reduzieren. Dann die Sahne zugeben und alles noch etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen. Die Crème fraîche unter die Sahnesauce rühren und das Rehfilet sowie die Steinpilze in zwei Dritteln der Sauce erwärmen, das letzte Drittel mit dem Pürierstab kurz aufschäumen. Die Steinpilzscheiben etwa 3 Min. in Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nudeln unter das Ragout mischen und alles in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten.

Rezept für die glasierten Zwiebeln siehe www.baden-medien.de

