

Reh-Entrecôte

Eierschwämme, Safran, Kürbis und Feige

Zutaten für 4 Personen

600g Reh-Entrecôte	700g Kürbis	125g Eierschwämme frisch	2 Stk. Feigen
Salz, Pfeffer (Wiberg)	1 KL Salz	Bratöl	1 KL Rohrzucker
2 Wachholderbeeren	1 EL Zucker	1 Stk. Schalotte	2 EL Portwein
1 Lorbeerblatt	1 Skt. Vanilleschote	1 Stk. Knoblauchzehe	
1 EL Bratöl	2 EL Bratbutter	1 Brief Safran	
		1 KL Mehl	
		Thymian	
		50 ml Weisswein	
		250 ml Rahm	
		1 EL Butter	



Vorbereitung:

Eierschwämme putzen und schneiden. Schalotte und Knoblauch fein schneiden.

Kürbis mit Schale waschen und in 8 Spalten schneiden. Bratbutter schmelzen, Kürbisstücke kurz darin wenden und anschliessend auf ein mit Backpapier versehenes Backblech geben. Vanilleschote halbieren und auskratzen, mit Salz und Zucker vermischen und nun die Kürbisstücke damit beidseitig bestreuen.

Feigen waschen, halbieren und mit Portwein und Rohrzucker marinieren.

Backofen auf 180° Celsius Umluft vorheizen.

Zubereitung:

Kürbisstücke für 25 bis 30 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben.

Reh – Entrecôte mit Salz und Pfeffer würzen und kurz heiss rundum anbraten und dann auf ein Gitter legen. Pfanne vom Herd nehmen, überschüssiges Öl abgiessen, dann Butter, Lorbeer und Wachholderbeeren in die Pfanne geben (wird später zum "finishen" vom Entrecôte gebraucht).

In einer mittleren Pfanne etwas Öl erhitzen und die Eierschwämme kurz anbraten. Pfanne vom Herd nehmen und Pilze auf einen Teller geben. Butter beigegeben und darin Schalotte, Knoblauch und etwas Thymian andünsten, mit Weisswein ablöschen, kurz einkochen, dann Rahm, Mehl und den Safran zugeben. Unter Rühren aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Reh – Entrecôte und marinierte Feigen für ca. 6 Minuten in den Ofen bei 180° Celsius geben. Die vorbereitete Pfanne mit Butter, Wachholderbeeren und Lorbeerblatt erhitzen (mittlere Hitze) und das Fleisch noch kurz darin wenden und ein paar Mal übergiessen, dann kurz unter Alufolie abstehen lassen (ca. 5 Minuten). Eierschwämme kurz im Ofen erhitzen. Nun sollte der Kürbis auch soweit sein und es kann angerichtet werden.

Anrichten:

Mit der Sauce einen oder mehrere Spiegel machen, darauf die gebratenen Eierschwämmchen setzen, Fleisch aufschneiden (ca. 1.5cm dick) und rundum die Pilze anrichten. Mit Kürbis und Feige den restlichen Platz auf dem Teller belegen. Sofort servieren.

Tipp:

Eignet sich vor allem als Hauptgang bei einem Festtagsmenu, hier kann dann beispielsweise als Vorspeise ein frisches Ravioli serviert werden.

Ä Guete!

