SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Reh | Rahmkohlrabi | Kaffee-Jus

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Für die Kaffee-Jus:

250 ml Sherry

2 Doppelte Espressi

1 Dünne Scheibe frischer Ingwer (ca. 30 g)

40 g Honig

Wildjus (optional)

Für den Rahm-Kohlrabi:

2 Kohlrabi à ca. 180 g (ohne Blatt)

400 ml Sahne

5 g Mondamin Stärke

3 g Urwaldpfeffer, gemörsert

1 Bündel Schnittlauch

Fertigstellung:

4 Rehfilet oder Rückenstücke (auch Keule, geputzt)

Etwas Butter oder Nussbutter

1 Prise(n) Mole

Kaffee-Jus

1. Alle Zutaten in einen kleinen Topf geben und langsam einkochen, bis die Jus leicht dickflüssig wird. Wird sie zu dick, wieder mit etwas Wasser korrigieren.

2. Falls vorhanden, kann auch gerne etwas Wildjus beigegeben werden.

Rahm-Kohlrabi

1. Kohlrabi schälen und auf der Aufschnittmaschine oder mit dem Gemüsehobel zunächst in 2 mm dicke Scheiben und dann in 2 mm Streifen (Julienne) schneiden.

2. Währenddessen die Sahne langsam aufkochen, das Stärkepulver mit etwas kaltem Wasser (3 - 4 EL) anrühren. Während dem Rühren in die kochende Sahne geben. Die Hitze reduzieren und die Sahne langsam noch ein paar Minuten köcheln lassen.

3. Nun die Kohlrabistreifen und den Urwaldpfeffer hineingeben und bei niedriger Hitze langsam in der Sahne garen. Dabei immer wieder bewegen und darauf achten, dass die Flüssigkeit nicht zu dick wird oder gar ansetzt. Gegebenenfalls mit etwas Wasser korrigieren. Den Kohlrabi so al dente garen.

4. Den fein geschnittenen Schnittlauch erst direkt vor dem Anrichten unterrühren.

Fertigstellung

1. Für die Rehfilets eine Pfanne erhitzen und 1 - 2 EL Butter darin braun werden lassen (Nußbutter). Die Filets hineingeben und unter Schwenken bräunen.

2. Die Hitze reduzieren und die Filets langsam garziehen lassen, immer wieder wenden.

3. Nach 3 - 4 Minuten den Herd ausschalten, das Fleisch in der Pfanne salzen, mit Mole und etwas Urwaldpfeffer bestreuen und noch 2 Minuten ruhen lassen.

4. In der Zwischenzeit den warmen Kohlrabi anrichten und die Kaffee-Jus außen herumziehen. Auf die richtige Konsistenz achten - nicht zu flüssig, nicht zu dick - gegebenenfalls mit Wasser korrigieren!

5. Dann die Filets aufschneiden und servieren.