

# REH-ENTRECÔTE



## SO GELINGT ES:

Das Reh-Entrecôte 10 Minuten zuvor aus dem Kühlschrank nehmen. In der Zwischenzeit die Walnussskruste vorbereiten. Dafür die Butter schaumig schlagen und das Eigelb unterrühren. Walnüsse, Toast, Zimt und Honig dazugeben und alles gut mixen. In Klarsichtfolie verpacken und kaltstellen.

Das Reh-Entrecôte in beliebig grosse Stücke schneiden und mit Salz würzen. Die Stücke auf beiden Seiten in wenig Öl heiss anbraten. Während des Bratens Butter und Thymian hinzugeben und mit heissem Öl arosieren. BERTA erklärt: Beim Arosieren übergiessen Sie das Fleisch mit dem eigenen Saft und in diesem Fall heissem Öl. Die Entrecôtes aus der Pfanne nehmen, die Walnussmasse darauf verteilen und leicht andrücken. In einer feuerfesten Form bei 80 °C für etwa 30 Minuten im vorgeheizten Ofen garen lassen. Sie mögen das Fleisch gerne Medium? Dann sollte die Kerntemperatur der Entrecôtes bei 50–55°C liegen.

Rosenkohl waschen und die braunen Enden abschneiden. In einem Topf mit gesalzenem Wasser weichkochen lassen. Die noch heissen Rosenkohlsprossen mit allen weiteren Zutaten in einen Mixer geben und zu einer geschmeidigen Masse pürieren. Ganz nach Geschmack kann die Menge an Butter und Rahm erhöht werden.

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Alle Zutaten in einen Topf geben und für etwa eine Stunde leicht köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren, dass nichts anbrennt. Die Vanille-Zimt Zwetschgen beiseite stellen, bis es an das Anrichten geht.

Die Schalotte fein hacken und in der Pfanne glasig dünsten. Mit dem Wildfond und Portwein ablöschen. Den Rosmarin und die Preiselbeeren dazugeben. Die Flüssigkeit auf etwa 1 dl einkochen lassen, absieben und zurück in die Pfanne geben. Die Butter stückchenweise daruntermischen. Dafür die Pfanne nur hin und wieder auf die Platte stellen, sodass die Sauce leicht erwärmt wird aber nicht köchelt. So lange rühren, bis die Konsistenz schön cremig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

### REH:

- 800 g Reh-Entrecôte
- 5 Zweige Thymian
- 4 Zweige Rosmarin

### WALNUSSKRUSTE:

- 40 g Butter
- 2 Eigelb
- 50 g Walnüsse
- 30 g Toast ohne Rand
- Eine Prise Zimtpulver
- 1 TL Honig

### ROSENKOHLMOUSSE:

- 350 g Rosenkohl
- 1 EL Butter
- 30 ml Halbrahm
- Gemüsebouillonpulver
- Eine Prise Zimt
- Muskatnuss

### VANILLE-ZIMT ZWETSCHGEN:

- 400 g Zwetschgen, tiefgekühlt
- 1 Vanilleschote
- 1-2 Zimtstangen
- 30 ml Portwein

### PREISELBEEREN-PORTWEIN-SAUCE:

- 2 EL eingemachte Preiselbeeren
- 1 dl roter Portwein
- 2 dl Wildfond
- 1 Schalotte
- 1 Zweig Rosmarin
- 50 g Butter