



Cornelia Poletto

Tagliata vom Reh mit Wacholderschaum und sommerlichem Blattsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

250 g ausgelöster Rehrücken
2 EL Olivenöl
1 EL Butter
2 Zweige Thymian
1 Knoblauchzehe
Fleur de sel, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Rehfilet waschen und trockentupfen. Eventuell vorhandene Sehnen entfernen und das Filet in dünne Scheiben schneiden. Jeweils zwischen Frischhaltefolie flach klopfen. Die Filetscheiben im heißen Olivenöl von jeder Seite ca. 1 Minute anbraten. Für den Geschmack eine Knoblauchzehe abziehen, andrücken und gemeinsam mit Butter und Thymian in die Pfanne geben. Die Filetscheiben mit Fleur de sel und Pfeffer würzen.

Für den Salat:

75 g gemischte Blattsalate
1 Karotte
75 g Knollensellerie
½ kleine Stange Lauch
25 g Pekannusskerne
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren und Sellerie schälen, Lauch waschen und putzen. Alles in dünne Streifen schneiden. Salatblätter verlesen, waschen, trockenschleudern und etwas zerpfeifen. Pekannusskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Für den Wacholderschaum:

1 Ei
1 TL Senf
1 TL Wacholderbeeren
100 ml Hühnerfond
3 EL Weißweinessig
100 ml neutrales Öl
50 ml Olivenöl
1 Zweig Rosmarin
3 Zweige Thymian
Meersalz, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei, Senf, 1 Prise Salz und 2 EL Essig in einen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer kurz mixen. Nach und nach unter ständigem Weiterschlagen die beiden Ölsorten zugießen, bis eine dünne Mayonnaise entsteht. Fond unterrühren und das Dressing mit Salz, Pfeffer und restlichem Essig abschmecken. Wacholderbeeren zerstoßen und ebenfalls hinein mixen. Rosmarin- und Thymianzweige abbrausen, trockenwedeln und als Zweig dazugeben, ziehen lassen. Das Wacholderdressing durch ein Sieb passieren und mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen. Ein wenig Wacholderschaum für die Vinaigrette beim Salat beiseite stellen.

Für die Vinaigrette:

1 EL Sherryessig
1 kleine Prise Zucker
1 TL Fichtennadel-Honig
½ TL Dijon-Senf
2 EL Haselnussöl
1 kleine Prise Meersalz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sherryessig, Zucker, Senf und Nussöl zu einer Vinaigrette verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Honig dazu mischen, um die Säure auszugleichen.

Einen Teil der Vinaigrette mit den Salatblättern vermengen. Die geschnittenen Gemüsestreifen mit der übrigen Vinaigrette marinieren und ein wenig Wacholderschaum unterheben. Salatblätter und die rohen Gemüsestreifen zu einem Salat vermengen.

Salat und Rehrücken auf Tellern anrichten. Den Wacholderschaum auf dem Salat verteilen. Mit Pekannusskernen garnieren und servieren.