



Wir servieren
Ihnen Küchen
für Gourmets

La Cuisine
KÜCHENSTUDIO

74889 Sinsheim
Lange Straße 22
Tel. 07261-13010

**Rehrückenfilet mit Waldpilzen im Blätterteig gebacken mit
glasierten Äpfeln, gebratenen Steinpilzen und Wacholdersauce:**

Für acht Personen

250 g Blätterteig
600g Rehrückenfilet
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Farce:

50g Butter
1 Schalotte
150g fein gewürfelte Steinpilze
150g fein gewürfelte Pfifferlinge
1 EL fein gehackte Petersilie
200g schieres Rehfleisch aus der Schulter
1 Eiweiß
200ml Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Rezept nach Harald Wohlfahrt bei La Cuisine



Garnitur:

- 2 Granny Smithäpfel
- 30g Butter
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 kleine Zimtstange
- 100ml Weisswein

Selleriepüree

- 400g Knollensellerie
- 100g Kartoffeln
- 80ml Sahne
- 80ml Milch
- 200g Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss

Steinpilze:

- 8 Stück kleine Steinpilze
- 30g Butter
- ½ Schalotte
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Farce:

Schieres Rehfleisch gut gekühlt im Küchenkutter fein pürieren.
Zuerst Eiweiß, dann nach und nach Sahne zugeben. Farce durch ein feines Haartrieb streichen. Fein gewürfelte Steinpilze und Pfifferlinge und feingeschnittene Schalotten in Butter andünsten. Pilze mit der feingehackten Petersilie vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, abkühlen lassen. Pilze unter die Farce heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezept nach Harald Wohlfahrt bei La Cuisine



Sauce:

1 kg Wildparüren
50ml Öl
80g Schalotten
10g Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
10 schwarze Pfefferkörner
2 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige
250ml Rotwein
125ml Portwein
500ml Rehfond
250ml Sahne
50g Butter
20ml Gin
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Blätterteig dünn ausrollen. Darauf die Farce verteilen. Rehrückenfilet mit Salz und Pfeffer Rundum würzen und in den Blätterteig einschlagen. Eigelb und Sahne verquirlen, Teig damit Bestreichen. 20-25 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad backen, dann 10 Minuten ruhen lassen

Karottenpüree:

Milch und Sahne mit Kartoffel und Karottenwürfeln zum Kochen bringen. Solange köcheln, bis die Karotten gar und die Flüssigkeit fast gänzlich eingekocht ist. Karotten mit dem Stabmixer fein pürieren, durch ein Spitzsieb passieren, Butter unterziehen, mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker, Muskatnuss und feingeriebenem frischen Ingwer abschmecken.

Glasierte Birnen:

Birnen halbieren, jede Hälfte nochmals dritteln und das Kerngehäuse entfernen. Butter schmelzen,, Zucker darin unter Rühren leicht karamellisieren, mit Weißwein ablöschen und Zimtstagen hinzufügen und 1 Minute köcheln lassen.

Sirup über die Birnenstücke gießen. Birnen im 220 Grad heißen Ofen 10-12 Minuten garen. Dabei öfters mit der Flüssigkeit übergießen. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und unter dem heißen Grill 2 Minuten karamellisieren.

Rezept nach Harald Wohlfahrt bei La Cuisine



Kartoffelbeilage:

Dünnschalige Kartoffeln gründlich waschen, trocken tupfen, zuerst der Länge nach mit Schale halbieren, jede Hälfte nochmals dritteln. Mit einem scharfen Messer die Kartoffeln dünn bis zur Schale einschneiden, danach im 140 ° Grad heißem Öl blanchieren und abkühlen. Kurz vor dem Servieren in der heißen Friteuse goldgelb backen, gut abtropfen und mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Anrichten:

Entenbrüste auf vorgewärmte Teller anrichten. Mit Birnenstücken belegen. Karotten und Selleriepüree mit dem Spritzbeutel anspritzen, Kartoffelecken halbieren und je zwei Stücke dazu anrichten. Sauce um das Ganze gießen.