

## ROTE-BETE-PÜREE

2 Rote Beten mit Blättern \_ 1/2 l Portwein \_ 1/2 l Rotwein \_ Salz, weißer Pfeffer

## ROTE-BETE-EMULSION

500 ml Zitronensaft \_ 500 ml Rote-Bete-Saft \_ 4 g Zucker  
4 g Sojalecithin (z. B. Lecite) \_ Salz, weißer Pfeffer

## MARINIERTES REHFILET

2 Karotten \_ 2 Zwiebeln \_ 1/4 Sellerieknolle \_ 1/2 Lauchstange  
1 l Rotwein \_ 1 Lorbeerblatt \_ 4 Stücke Rehfilet (à 150 g)

## WILDSAUCE

1 kleine Zwiebel \_ 1 Karotte \_ 1/2 Sellerieknolle \_ 2 Knoblauchzehen \_ 100 ml Olivenöl  
2 kg Wildknochen und -abschnitte (alternativ vom Rind) \_ 50 ml Cognac \_ Rotweinmarinade  
200 g Lebkuchen \_ 200 g Brombeeren \_ Nelken \_ 2 Lorbeerblätter \_ 100 g Johannisbeergelee  
Kräuterlikör (z. B. Chartreuse) nach Belieben \_ Salz, weißer Pfeffer

## KASKNEPFLE

150 g Fromage Blanc (alternativ Quark) \_ 1 Eigelb \_ 100 g Weizenmehl \_ Salz, weißer Pfeffer

## ANRICHTEN

4 Stücke Rehfilet à 150 g \_ 100 g geschälter Buchweizen \_ Olivenöl zum Anbraten  
Salz, weißer Pfeffer \_ 150 g Butter \_ Kasknepfle \_ Rote-Bete-Blätter zum Garnieren  
Rote-Bete-Emulsion \_ Wildsauce \_ Rote-Bete-Püree

FÜR 4 PERSONEN



ROTE-BETE-PÜREE > Die Blätter der Roten Beten entfernen, waschen und trocken schleudern. Zum Garnieren zur Seite legen. Die Roten Beten schälen und in kleine Würfel schneiden. In einen Topf geben, Port- und Rotwein zugießen und im Weinsud weich kochen. Anschließend in einen Standmixer geben und glatt pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Püree in eine Pipette oder einen Spritzsack mit sehr kleiner Lochtülle füllen.

ROTE-BETE-EMULSION > Zitronensaft und den Rote-Bete-Saft miteinander verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und Zucker und Lecithin hinzugeben. Vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufschäumen.

MARINIERTES REHFILET > Für die Marinade Karotten, Zwiebeln und Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Den Lauch waschen und ebenfalls klein schneiden. Das Gemüse mit dem Rotwein in eine Schüssel geben und die Rehfilets 2 Stunden im Rotwein marinieren. Anschließend abtropfen lassen, die Marinade auffangen und für die Wildsauce zur Seite stellen. Das Fleisch abgedeckt im Kühlschrank kaltstellen.

WILDSAUCE > Die Zwiebel schälen und vierteln. Die Karotte schälen und grob klein schneiden, den Sellerie schälen und ebenfalls grob würfeln. Den Knoblauch schälen und klein schneiden. In einem breiten, hohen Topf oder einem Bräter das Olivenöl erhitzen und die zerhackten Knochen mit den Abschnitten bis zur gewünschten Bräune rösten. Das Röstgemüse und den Knoblauch zugeben und ebenfalls mitrösten. Alles mit Cognac ablöschen und einkochen, dann mit der Rotweinmarinade auffüllen und mit Wasser knapp bedecken. Lebkuchen, Brombeeren, Nelken und Lorbeerblätter in die Brühe geben und etwa 1 1/2 Stunden köcheln lassen. Die Brühe durch ein Spitzsieb passieren und sirupartig einkochen. Johannisbeergelee und Chartreuse in die Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

KASKNEPFLE > Fromage blanc mit Eigelb und Mehl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Löffel kleine Kasknepfle formen und in leicht sprudelndem Salzwasser garen, bis die Knepfle an die Oberfläche steigen. Herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen.

ANRICHTEN > Die Rehfilets aus dem Kühlschrank nehmen und mit Küchenpapier abtupfen. Den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Buchweizen in einer fettfreien Pfanne rösten und im Mörser grob zerstoßen. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, die Filets salzen und pfeffern und im heißen Öl von beiden Seiten kräftig anbraten. Das Fleisch auf ein Ofengitter geben und im Backofen für 3 Minuten garen, herausnehmen und an einem warmen Ort ruhen lassen. In einer Pfanne 100 g Butter zerlassen, das Fleisch in die Pfanne geben und in der Butter braten. Das Fleisch dabei immer wieder mit der Butter begießen. In einer zweiten Pfanne die restliche Butter zerlassen und die Knepfle in der schaumigen Butter braten. Die Rehfilets im Buchweizen wenden und auf Tellern anrichten. Die Knepfle daneben geben und mit den Rote-Bete-Blättern garnieren. Die Rote-Bete-Emulsion aufschäumen und den Schaum abschöpfen. Etwas Wildsauce, Rote-Bete-Püree und Rote-Bete-Schaum auf die Teller geben und mit der restlichen Sauce servieren.

