

Reh | Rahmkohlrabi | Kaffee-Jus

Dauer: 25 min
Schwierigkeit: Mittel
Zusatzinfos: Fleisch

Zutaten für 4 Personen

Equipment:

1 Topf
1 Gemüsehobel
1 Pfanne

Für die Kaffee-Jus:

250 ml Sherry
2 – 3 Doppelte Espresso
1 dünne Scheibe frischer Ingwer (ca. 30 g)
40 Honig
wenn möchte Wildjus

Für den Rahm-Kohlrabi:

2 Kohlrabi à ca. 180 g (ohne Blatt)
400 ml Sahne
5 g Mondamin Stärke
ca. 3 g Urwaldpfeffer, gemörsert
1 Bund Schnittlauch

Fertigstellung:

4 Rehfilet oder Rückenstücke (auch Keule, geputzt)
etwas Butter oder Nussbutter
eine Prise Mole

Zubereitung

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.

-
- Währenddessen die Sahne langsam aufkochen, das Stärkepolver mit etwas kaltem Wasser (3 – 4 EL) anrühren.
- 2 Während dem Rühren in die kochende Sahne geben. Die Hitze reduzieren und die Sahne langsam noch ein paar Minuten köcheln lassen.
-
- Nun die Kohlrabistreifen und den Urwaldpfeffer hineingeben und bei niedriger Hitze langsam in der Sahne
- 3 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.