

Rehfilet mit Fichtennadeln und Gin-Sauce

Für 2 Personen

Zutaten:

Für den Rehrücken

ca. 400 ausgelöster Rehrücken am Stück ohne Haut und Sehnen

4 EL Rapsöl

100 ml Gin

100 g kalte Butter

3 Fichtenzweige

1 TL Wacholderbeeren, zerdrückt

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Für die Sauce

100 ml kräftiger Rotwein

1 Zwiebel

1 Karotte

100 g Knollensellerie

1 EL Rapsöl

1 EL Tomatenmark

500 ml Wildfond

1/2 unbehandelte Orangenschale

1/2 TL geraspelte Zartbitter-Schokolade

1/2 EL Preiselbeer-Kompott

1 EL Rapsöl

1/2 TI Pimentkörner

1 Lorbeerblatt

1 kleines Stück Zimtrinde

100 g kalte Butter

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Für den Rehrücken

Neutrales Öl in einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Den Rehrücken darin von allen Seiten anbraten. Reichlich Fichtenzweige in die Ofenpfanne geben und einschieben. Ein Fleischthermometer auf eine Kerntemperatur von 60° einstellen. Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen über den Fichtennadeln auf dem Ofengitter etwa 10 Minuten ziehen lassen. Kerntemperatur im Auge behalten. Den Bratensatz in der heißen Pfanne mit Gin ablöschen. Bei milder Hitze die Butter dazugeben. Klein geschnittene Fichtenzweige und die angedrückten Wacholderbeeren dazugeben. Einige Zweige für spätere Verwendung zur Seite legen. Köcheln lassen, so dass die ätherischen Öle sich entwickeln können. Pfanne für die weitere Saucenbereitung stehen lassen.

Für die Sauce

In einer weiteren Pfanne gewürfelte Zwiebeln, Karotten, Sellerie und - wenn vorhanden - Fleischresten im Öl andünsten. Mit Puderzucker karamellisieren, Tomatenmark dazugeben und vorsichtig anbräunen. Nach und nach mit Rotwein ablöschen und sirupartig einkochen. Mit Wildfond auffüllen und Orangenschale, geraspelte Piment, Lorbeerblatt und Zimtrinde dazugeben. 20 Minuten ziehen lassen. Ersten Saucenansatz dazugeben. Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen. Mit Zartbitter-Schokolade, Preiselbeer-Kompott, Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuelle mit kalter Butter aufmontieren.