

Rehfilet mit Bohnen-Tomaten-Ragout

Zutaten für 4 Personen

400 g junge Bohnen
½ Knoblauchzehe
4 Tomaten
2 Rehfilets (je 250 g)
Salz
Pfeffer aus der Mühle
3 EL Olivenöl
1 EL Butter
100 ml Sahne
2 EL Crème fraîche
½ TL frisch gehackter Thymian
200 ml Wildfond
3 EL kalte Butter

Zubereitung

Den Ofen auf 80°C vorheizen. Die Bohnen waschen, abtropfen lassen und die Enden abschneiden. Die Hülsen in 1 cm breite Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen, fein würfeln.

Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, abschrecken und häuten. Die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch würfeln.

Die Rehfilets salzen und pfeffern, bei mittlerer Hitze in Öl von allen Seiten anbraten, mit Alufolie bedecken und bei geringer Hitze im Ofen sanft garen lassen.

Inzwischen die Bohnen in der Butter kurz anschwitzen, dann Tomaten, Knoblauch, Sahne, Crème fraîche und Thymian zugeben. Bei mäßiger Hitze die Flüssigkeiten in etwa 8 Minuten zu einer sahnigen Konsistenz einkochen lassen, so dass die Bohnen noch bissfest sind. Das Ragout mit Salz und Pfeffer würzen.

Nebenbei in der Bratpfanne den Fleischsaft mit dem Wildfond aufkochen und die kalte Butter am Herdbrand nach und nach in Stücken darunter schlagen. Nicht mehr kochen! Die Rehfilets in Scheiben schneiden, mit dem Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der heißen Sauce umgießen.

Kirsch-Panna-Cotta mit Sahnelikör

Zutaten für 4 Personen

1 Vanilleschote
500 g Sahne
50 g Zucker
2 Blatt weiße Gelatine
200 ml Kirschsäfte
1 gehäufte TL Speisestärke
300 g Sauerkirschen (aus dem Glas)
1 EL Zitronensaft
2 Pck. Vanillezucker
etwa 100 ml Baileys oder anderen Sahnelikör

Zubereitung

Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Mark und Schotenhälften mit der Sahne und dem Zucker in einen Topf geben. Aufkochen und dann bei geringer Hitze etwa 15 Minuten ganz sanft köcheln lassen.

Die Blattgelatine in kaltem Wasser etwa 15 Minuten einweichen.

Den Kirschsafte mit der Stärke in einem Topf verrühren und einmal aufkochen lassen. Die Kirschen und den Zitronensaft untermischen, mit dem Vanillezucker abschmecken. Die Kirschen auf den Böden von sechs kleinen Förmchen (etwa 200 ml Inhalt) verteilen.

Die Vanilleschote aus der heißen Sahne nehmen. Die Gelatine dazugeben und unter Rühren auflösen lassen. Die Sahne vorsichtig auf den Kirschen in den Förmchen verteilen. In den Kühlschrank stellen und in etwa 6 Stunden schön kalt und fest werden lassen.

Die Kirsch-Panna-Cotta mit einem Messer vom Rand der Förmchen lösen und auf Teller stürzen. Jeweils mit etwas Baileys beträufeln.

Tipp: Falls sich die Panna Cotta nicht gleich auf die Teller stürzen lässt, die Förmchen vorher ganz kurz in heißes Wasser tauchen.