2erlei vom Reh, geschmorte Schalotten und Oliven Polentaknödel mit Portweinsauce

Zubereitungszeit: **ca. 90 Min.**

Zutaten für 4 Personen

Kurzgebratenes
1,5kg Rehnuss und Rehschale
Fleur de Sel
Pfeffer

Sauce
30 g Butter
1 Schalotte
2 TL Zucker
1 Karotte
1 Stück Knollenselleri
1 EL Tomatenmark
250 ml Rinderfond
400 ml Portwein
200 ml guter Rotwein
einige Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
Salz
Pfeffer (schwarz, gemahlen)
TL Piment
2 EL Preiselbeerkonfitüre

Zubereitung:

Kurzgebratenes:
Fleisch scharf von allen Seiten anbraten und bei 90 Grad-heißen Backofen mit Bratenthermometer auf eine Kerntemperatur von 56-58Grad garen Hitze auf 50Grad reduzieren und das Fleisch ca. 20 Minuten regenerieren lassen.

Sauce:
Die Schalotte, Karotte und den Sellerie schälen und sehr fein schneiden. Butter bei mittlerer Hitze zerlassen, Zucker darin hellbraun karamellisieren. Schalotten und Gemüsewürfelchen für ca. 3 Minuten unter ständigem Rühren anschwitzen.
Mit etwas Wasser und Rotwein ablöschen. Die Flüssigkeit fast vollkommen einkochen, Tomatenmark zugeben, ebenfalls anrösten und mit dem restlichen Wasser und Rotwein aufgießen.

Die Kräuter und Gewürze zugeben, immer wieder einkochen und nun den Portwein Portionsweise nachgießen
Das Ganze wird bei mittlerer Hitze solange gekocht, bis die Hälfte der Flüssigkeit verdampft ist.

Die Portwein-Reduktion durch ein feinmaschiges Sieb streichen mit Salz und Pfeffer abschmecken und Preiselbeerkonfitüre einrühren. Kurz vor dem Servieren einige Butterflöckchen einarbeiten, ohne die Soße dabei nochmals zu erhitzen.

weiter auf Seite 2

Spizöla – Copyright 2023

Polentaknödel
200g Polentagrieß
800ml Suppe
1 EL Olivenöl
100g Polentagrieß zum wälzen
Maiskeimöl zum frittieren
1 Schallotte groß
4 EL Olivenöl
200 g Spinat oder Mangold
20 Stk. Oliven
100g geriebener Pamesan

Polentaknödel:
Für die Fülle die Schalotten in heißem Olivenöl an sautieren, Spinat und gehackte Oliven dazu geben und abkühlen lassen. Geriebener Parmesan dazu mengen und in 16 Kugeln formen und ca. 15 min anfrieren lassen.

Polentagrieß im Gemüsefond garen, mit Öl und Salz würzen und leicht abkühlen lassen. Polenta in 16 Portionen aufteilen, flachdrücken und mit der Masse füllen und mit angefeuchteten Händen Knödel formen. In Grießwälzen und 3-5 min frittieren.

Kurzgebratenes aufschneiden und mit Knödel und Portweinsauce servieren.

Weinempfehlung:	Vollmundiger Rotwein

Kochabend:	13. Sep, 2023 / Simon