

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Reh-Tagliata mit Schwammerl-Kohlsprossensalat, Tahini-Joghurt & eingelegten Vogelbeeren

Koch: Florian Unseld

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Reh

- 400-500 g Rehrücken (pariert)
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Öl zum Anbraten
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Knoblauchzehe (angedrückt)
- etwas Butter zum Nachschwenken

Für den lauwarmen Salat

- 200 g gemischte Schwammerl (z.B. Eierschwammerl oder Steinpilze)
- 12-16 Kohlsprossenblätter (kurz blanchiert)
- 2 Schalotten (fein geschnitten)
- 1 EL Butter oder Öl
- Salz

- Pfeffer
- ein Spritzer Apfelessig

Für die Creme

- 200 g griechisches Joghurt
- 2 EL Tahini
- 1 TL Zitronensaft
- Salz

Für die Garnitur

- eine Handvoll Rucola
- geriebener Parmesan oder Bergkäse
- eingelegte Vogelbeeren
- Olivenöl

Zubereitung

1. Für die Tahini-Joghurt-Creme das griechische Joghurt mit Tahini und Zitronensaft glatt verrühren. Anschließend mit Salz abschmecken und bis zum Anrichten kühl stellen.
2. Für den lauwarmen Schwammerl-Kohlsprossensalat die Schwammerl putzen und je nach Größe halbieren oder in Stücke schneiden und die Schalotten in feine Würfel schneiden. Dann Butter oder Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Anschließend die Schwammerl zugeben und kräftig anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.
3. Nun die blanchierten Kohlsprossenblätter unter die Schwammerl heben und nur mehr erwärmen. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und einem Spritzer Apfelessig abschmecken.
4. Für das Reh den geputzten Rehrücken rundherum mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne stark erhitzen und das Fleisch gemeinsam mit dem Rosmarinzwig und der angedrückten Knoblauchzehe von allen Seiten scharf anbraten. Danach bei 130° C Ober-Unterhitze etwa 10 Minuten ins Rohr geben
5. Im Anschluss das Fleisch wieder aus dem Rohr nehmen, die Butter zugeben und den Rehrücken unter ständigem Übergießen mit der schäumenden Butter aromatisieren. Dann herausnehmen, zirka 5 Minuten ruhen lassen und dann in dünne Scheiben schneiden.

6. Zum Schluss die Tahini-Joghurt-Creme auf die Teller streichen und den lauwarmen Schwammerl-Kohlsprossensalat darauf anrichten. Die rosa Rehscheiben fächerförmig darauflegen, mit Rucola, geriebenem Parmesan und eingelegten Vogelbeeren garnieren und mit etwas Olivenöl beträufeln.