

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Hans Peter Fink

Rehbock & Toast mit Dirndl, Speck und Cocktailsauce

Zutaten

(4 Personen)

Für den Toast

- 4 Scheiben Riesen-Toastbrot
- 50g weiche Butter
- 4 Rehfilets (oder 400g Reh-bzw. Hirschrücken)
- eine Prise Salz
- etwas Öl zum Braten
- 2 EL Butter
- 1 Bund Zitronenthymian
- Pfeffer aus der Mühle
- 150-200 g Vulcano Bauchspeck (knusprig gebraten)
- 200-300 g milder Camembert
- 1 Glas Dirndl-Kirschen
- 1 Glas eingelegte Steinpilze (250 g)
- 4 Bio-Eier
- ein Schuss Apfel- oder Weißweinessig
- Vogerlsalat

Für die Cocktailsauce

- 100 g Mayonnaise 80%
- 50 g Creme fraiche
- 100 g BBQ Sauce

Quelle: ORF extra

- 1-2 EL Chilipaste
- 1 Limette
- 4 cl Cognac
- eine Prise Salz
- 1 EL gehackte Petersilie

Zubereitung

1. Zuerst den Backofen auf 230°C vorheizen. Dann die Toastbrotsscheiben auf einer Seite mit Butter bestreichen, auf beiden Seiten kurz in einer Pfanne toasten und auf ein vorgewärmtes Backblech legen.

2. Für die pochierten Bio-Eier drei Liter Wasser mit einem Schuss Essig in einem flachen Topf zum Kochen bringen. Die Eier einzeln in Kaffeetassen aufschlagen.

3. Für die Eier das Wasser mit Hilfe eines Kochlöffels in Drehbewegung bringen und die Eier einzeln zugeben. Die Drehbewegung sorgt dafür, dass die Eier schön rund werden und ganz bleiben. Die Hitze ausschalten und die Eier zugedeckt für etwa 5 Minuten ziehen lassen. Danach die Eier vorsichtig aus dem Wasser heben und auf einem Blatt Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Für die Cocktailsauce Mayonnaise, Creme fraiche, BBQ Sauce, Chilipaste, Limettensaft, Cognac und gehackte Petersilie in einer Schüssel vermischen und mit Salz abschmecken.

5. Die Rehfilets sauber putzen, leicht salzen und in einer Pfanne mit etwas Öl ein bis zwei Minuten lang scharf anbraten. Die Filets mit Pfeffer würzen und Butter und Zitronenthymian zugeben. Die Filets kurz in der Thymianbutter schwenken, dann auf ein Küchenpapier geben und kurz rasten lassen.

6. Inzwischen die getoasteten Toastscheiben mit Knusperspeck belegen und mit in Streifen geschnittenem Camembert bestreuen. Anschließend im Rohr bei 230°C Umluft für etwa 5-8 Minuten schmelzen.

7. Den Toast auf einem flachen Teller anrichten. Die Rehfilets in feine Scheiben schneiden und auf den Toast legen. Dann das pochierte Ei, den Vogerlsalat und die Steinpilze dazugeben. Zum Schluss etwas Cocktailsauce darüber gießen und mit ein paar Dirndlkirschen garnieren.