

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

Fotocredit: Simeon Baker



### Rehfilet in der Rotweinreduktion auf Kichererbsenpüree

#### Zutaten

(4 Personen)

Für das Püree

- 200 g Kichererbsen
- 4 EL Butter
- 4 cl Gemüsefond
- ¼ L Schlagobers
- 2 EL Butter
- Salz
- Pfeffer

Für das Reh

- 1/8 L Rotwein für Reduktion
- 1 EL Zucker
- 1 EL Butter
- 400 g Kaiserteil vom Reh
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Rotwein

Quelle: ORF extra

- 15 dag Eierschwammerl
- ½ L Wildjus

## Zubereitung

### *Kichererbsenpüree:*

Kichererbsen 12 Stunden im kalten Wasser einweichen, anschließend ungefähr 1-2 Stunden in Salzwasser kochen. Abseihen und in einem Topf mit etwas Butter anrösten lassen. Mit etwas Gemüfefond ablöschen und köcheln lassen.

Dann mit Schlagobers und Butter aufgießen und mixen. Sollte das Püree zu fest sein, Gemüfefond dazu geben, sollte es zu flüssig sein, einige Kichererbsen dazu. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### *Kaiserteil vom Reh:*

Rotwein mit etwas Zucker bei geringer Hitze köcheln und dickflüssig werden lassen. Später einen Esslöffel Butter in die Rotweinreduktion unterrühren.

Kaiserteil mit Salz und Pfeffer auf beiden Seiten würzen und in 1 EL Olivenöl ca. 5 Minuten auf einer Seite gut anbraten. Wenden und Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und eine Zehe Knoblauch hinzufügen. Fleisch auf 51 Grad erhitzen (mit einem Kerntemperaturfühler messen). Etwas Butter hinzufügen und wenden.

Das Fleisch aus der Pfanne heben und Wildjus mit dem übrigen Bratensaft vermischen und einen kleinen Schluck Rotwein beifügen.

Eierschwammerl in Olivenöl leicht sautieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kichererbsenpüree in der Mitte vom Teller drapieren, Fleisch daraufsetzen, mit Waldpilzen garnieren und mit Bratensaft und Rotweinreduktion beträufeln.