

Rehfilet – Kukuruz in 3 Texturen



Schwierigkeit



Zeitaufwand: 45 min

Zutaten für 4 Personen

- 2 Stk Zwiebel
- 500 gr. Rehfilet
- 1 Dose Mais (200 – 250 gr)
- 200 gr. Polenta (Maisgries)
- 1 frischen Maiskolben
- Olivenöl
- 500 ml Obers (2 Becher)
- 250 ml Rindssuppe
- Pfeffer , Salz
- Teebutter
- Etwas frischen Thymian & Rosmarin
- Weißwein
- Prise Xantan

Zubereitung:**Textur 1 = Polenta:**

1 Stk. Zwiebel schälen, dann ganz fein hacken und in etwas heißem Olivenöl glasig anschwitzen, Polenta dazu einmal kurz durchmischen mit Rindssuppe aufgießen. Polenta quälen lassen kurz aufkochen und vom Herd ziehen. Möchten Sie den Polenta etwas cremiger geben sie einen Schuss Obers hinzu. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Erkalteter Polenta auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Ofen bei 180 Grad für ca 15 Minuten backen. Polenta soll eine leichte Bräunung haben. Mit einem Rundausstecher Kreis ausstechen oder gefällig in Rauten od. Quadrate schneiden.

Textur 2 – Kukuruzcreme:

1 Stk. Zwiebel schälen, dann fein hacken und in etwas heißem Olivenöl glasig anschwitzen, Dosen Mais kurz mitrösten, mit einem Schuss Weißwein ablöschen und mit Obers (1 Be) auffüllen!

Aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze dann ca 15-20 min köcheln lassen bis eine schöne Creme entstanden ist. Dann mit Salz und Pfeffer würzen, Topf vom Herd nehmen und ganz fein mit dem Stabmixer pürieren. Creme durch ein feines Sieb streichen, damit die Flankerl und Maisschalen getrennt werden.

Möchten Sie diese Creme als stabiles Gelee – einen Mokkalöffel Xantan hinzufügen und nochmals mit dem Pürier Stab auf mixen.

Textur 3 – gegrillter Kukuruz:

Den frischen Maiskolben in der Mitte halbieren, je eine Hälfte der länge nach nochmals mit einem scharfen und stabilen Messer halbieren = ergibt 4 Stücke

Die 4 Stücke in etwas Butter gut anrösten – vor allem die Seite mit den Maiskörnern! Salzen, Mais sollte leicht an gegrillt sein! Siehe Foto

Rehfilet:

Das frische Rehfilet von Sehnen und Silberhäutchen befreien, im Ganzen mit frischem Pfeffer aus der Mühle sowie mit Thymian und Rosmarin würzen.

In einer beschichteten Pfanne resch von allen Seiten anbraten – das dauert ca 2 Minuten und dann im vorgeheizten Rohr bei 160 Grad für 10-15 Minuten fertig garen. Rehfilet sollte innen noch schön rosa sein.

In 4 Stücke schneiden und salzen.

Alles gefällig anrichten! Siehe Foto oder Video

Gutes Gelingen!