REHRÜCKENFILET MIT GRATINIERTEM NUSS-WIRSING-FLAN UND WALDPILZESPUMA

QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Alkohol- und säurestabil
- Einfache und schnelle Zubereitung

15

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN REHRÜCKEN

1.5 kg	Rehrückenfilet
	Salz
	Pfeffer
	Olivenöl

FÜR DEN NUSS-WIRSING-FLAN

110 g	
450 g	Wirsingkohl, gegart, püriert
70 g	Eiweiss
80 g	Wirsingkohl, fein geschnitten
40 g	Butter, geschmolzen

FÜR DIE GRATINIERMASSE

250 g	
90 g	Frischkäse
50 g	Baumnüsse, gemahlen
5 g	Salz
0.5 g	Pfeffer
25 g	Räucherspeck, geröstet

FÜR DEN PILZESPUMA

600 g	
250 g	Pilze
120 g	Zwiebel(n), fein geschnitten
10 g	Knoblauch, fein gehackt
20 ml	Olivenöl
20 g	Butter
4 cl	Madeirawein
4 cl	Weinbrand
200 ml	Weisswein
200 ml	Gemüsebouillon
	Salz und Pfeffer
	Thymian
	Muskatnuss, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Rehrückenfilet würzen und in der Pfanne beidseitig scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
2. Für den Nuss-Wirsing-Flan: Alle Zutaten zusammen gut vermischen, abschmecken und in eine befettete Form geben.
3. Für die Gratiniermasse: Alle Zutaten zusammen gut vermischen, abschmecken und auf der Wirsingmischung verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C ca. 10 Minuten backen.
5. Für den Pilzespuma: Die geputzten Pilze mit Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl und Butter gut ansautieren. Mit

Madeira, Weinbrand und Weisswein ablöschen und etwas einreduzieren lassen.

6. Mit Gemüsebouillon aufgiessen, würzen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.
7. QimiQ Saucenbasis dazugeben, kurz aufkochen lassen und abschmecken. In einen Mixbecher geben, fein mixen und durch ein Haarsieb passieren.
8. Creme in einen iSi Gourmet Whip füllen. Eine Sahnekapsel hineindrehen, gut schütteln und im Wasserbad warm stellen.
9. Rehrücken in einer heissen Pfanne mit Butter und Kräuter noch einmal kurz anrösten. Herausnehmen, aufschneiden, mit den restlichen Beilagen anrichten und servieren.