



HEIMISCHES REH MIT CIMA DI RAPA, DÖRRMARILLE UND PASTINAKE



QimiQ AVANTAGES

- QimiQ Sahne-Basis verringert Hautbildung
- Feine Konsistent mit Glanz
- Weniger Fett



30



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE PASTINAKEN SCHUPFNUDELN

200 g Pomme(s) de terre farineuses,
370 g Panais, frais, pelée
45 g Beurre, mou
100 g
100 g Farine de blé T40
25 g
40 QimiQ Sauce Base
8 g Sel
1 g Noix de muscade, moulues

FÜR DAS PASTINAKEN PÜREE

150 g QimiQ Sauce Base
100 ml Lait
250 g Panais, frais
10 g Sel
1 g Noix de muscade
1 g Poivre blanc
50 g Brown butter

FÜR DAS REH

800 g Filet de chevreuil

FÜR DIE MARINADE

50 g QimiQ Marinade
50 g Huile de germes de maïs
50 ml Huile de noix
2.5 g Baies de genièvre
7.5 g
5 ml Vinaigre balsamique
7.5 g Échalote(s), geschnitten
2.5 g Romarin
2.5 g Thym
5 g Sel
7.5 g Jus d'orange
2.5 g
5 g Poivre noir

ZUM ANRICHTEN DES REHS

100 g
50 ml
25 g Beurre
400 g Cima di Rapa

FÜR DIE PASTINAKENCHIPS

2 Panais, frais

PRÉPARATION

1. Für die Pastinaken Schupfnudeln

1. Die Kartoffeln ausdämpfen lassen. Schälen und passieren.
2. Die Pastinaken in Wasser kochen, abschütten, ausdämpfen und passieren.
3. Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten.
4. Den Teig in 4-5 gleichmäßige Stücke teilen und daraus 1-1,5 cm dicke Stangen formen.
5. Von den Stangen kleine Teile (7-8 g) abschneiden und daraus Pastinaken- Schupfnudeln formen.
6. In heißem Wasser so lange kochen bis die Pastinaken Schupfnudeln oben schwimmen. Danach aus dem Wasser nehmen und kühlen.
7. In einer Pfanne mit Butter schwenken.

2. Für das Pastinaken Püree

1. Die Pastinaken schälen und in kleine Scheiben schneiden.
2. Mit Milch und den Gewürzen weich kochen.
3. Die QimiQ Sahne-Basis und braune Butter zugeben.
4. In einem Thermomix fein pürieren.
5. Je nach Anwendung durch einen Sieb streichen.

3. Für das Reh

1. Die Flüssigkeiten für die Marinade in einen Behälter geben, aufmixen und die restlichen Zutaten dazugeben.
2. Rehrücken einlegen. Vakuumieren und über Nacht marinieren.
3. Den Rehrücken scharf anbraten und bei niedriger Temperatur fertig garen.
4. Dörrmarillen mit etwas Süßwein und Butter glasieren.
5. Cima die Rapa kurz in Salzwasser blanchieren abtropfen lassen und vor dem Servieren kurz in einer Pfanne mit Butter glasieren.

4. Für die Pastinakenchips

1. Die Pastinaken schälen und mit einem feinen Hobel in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Pastinakenscheiben in 165 °C heißen Sonnenblumenölfrittieren bis sie knusprig sind. Abtropfen lassen und anrichten.

5. Zum Anrichten

1. Pastinaken Püree in Kreisform dressieren. Reh in der Mitte platzieren.
2. Mit Pastinaken Schupfnudeln, Dörrmarillen und Cima di Rapa anrichten.