

Cervo tonato

Rosa gebratenes Reh mit Thunfischcreme

Zutaten für 4 Personen:

Fleisch

0,5 kg Reh-Oberschale

Salz, Pfeffer

Sonnenblumenöl

Thunfischcreme

150g Thunfisch in Olivenöl

1 EL Kapern

4 Stck Anchovifilets

3 EL Mayonnaise

oder

3 Stck Eigelb

Zitronensaft

Prise Salz, Pfeffer

Zusätzlich

16 Stck Kapern

1 Pack Wildkräutersalat

1 TL Olivenöl

1 TL Orangenabrieb

Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Oberschale von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen bei 130°C schonend weitergaren bis eine Kerntemperatur von 56°C erreicht ist. Hierfür kann das Fleischthermometer genutzt werden, um ein perfektes Ergebnis zu erzielen. Hat das Fleisch die gewünschte Kerntemperatur nimmt man dieses aus dem Ofen und stellt es ins Gefrierfach zum Runterkühlen.

Alle aufgelisteten Zutaten der Thunfischcreme werden in einen Mixbecher vermengt und mit einem Pürierstab gemixt bis eine homogene Masse (ohne Stücke) dabei entsteht. Die Masse nochmals mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Sobald die Oberschale komplett runtergekühlt ist, kann diese mit einem scharfen Messer in dünne Tranchen geschnitten und in einem Kreis auf dem Teller platziert werden. Vorsichtig die Thunfischcreme mit Hilfe eines Esslöffels auf die Tranchen streichen und die geputzten Wildkräuter darauf platzieren. Mit den zusätzlichen Kapern, Preiselbeeren, Orangenabrieb und dem Olivenöl garnieren und fertig ist das wilde Antipasto.



Buon appetito!

