

Zwischengang: Offene Lasagne vom Reh mit Kürbis-Pistazien-Ragout und Pfifferlingen von Alfons Schuhbeck

Zutaten für vier Personen

Reh:

1	Lorbeerblatt
0,5 TL	Pimentkörner
0,5 TL	Pfefferkörner, schwarz
0,5 TL	Wacholderbeeren
0,5 TL	Korianderkörner
1	Zwiebel
50 g	Knollensellerie
30 g	Karotte
400 ml	Wildfond
1-2 TL	Puderzucker
40 ml	Portwein, rot
125 ml	Rotwein
0,5-1 TL	Speisestärke
1 EL	Butter, kalt
400 g	Rehrücken, küchenfertig
1 EL	Öl
	Salz



Kürbis-Pistazien-Ragout:

0,5	Orange, unbehandelt
200 g	Muskatkürbis
50 ml	Geflügelbrühe
2 Scheiben	Ingwer
1 EL	Pistazien
1 TL	Orangenlikör
1 EL	Butter, kalt
	Chilisalz, mild

Pilzschaum:

125 ml	Geflügelbrühe
1 TL	Champignons, fein gemahlen
50 g	Sahne
0,5 TL	Speisestärke
1 EL	Butter, kalt
	Chilisalz, mild

Pfifferlinge:

200 g	Pfifferlinge, klein, fest
1 EL	Butter, braun
1 Prise	Kümmel, gemahlen
0,5	Zitrone, unbehandelt
1 EL	Butter, kalt
	Chilisalz, mild

Anrichten:

4	Lasagneplatten
80 ml	Gemüsebrühe

1 EL Butter, kalt
 Salz

Zubereitung

Reh:

Das Lorbeerblatt zerbröseln und mit den Pimentkörnern, Pfefferkörnern, Wacholderbeeren und Korianderkörnern in eine Mühle füllen. Zwiebeln, Sellerie und Karotte schälen und in drei bis fünf Millimeter große Würfel schneiden. Das Gemüse im Wildfond fünf Minuten köcheln lassen.

Den Puderzucker in eine Pfanne stäuben, bei mittlerer Hitze hell karamellisieren, mit Portwein und Rotwein ablöschen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Den Wildfond mit dem Gemüse dazu geben und auf ein Drittel einköcheln lassen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren, in die köchelnde Soße rühren und ein bis zwei Minuten leicht köcheln lassen. Aus der Gewürzmühle würzen, die Butter hinein rühren und mit Salz abschmecken.

Den Rehrücken in einen Zentimeter große Würfel schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl portionsweise rundherum anbraten, in die Soße legen, darin noch einige Minuten ziehen lassen und salzen.

Kürbis-Pistazien-Ragout:

Aus der Orange einen Streifen Schale herausschneiden. Den Kürbis schälen und in einen halben Zentimeter große Würfel schneiden. Mit Brühe, Ingwer und Orange zugedeckt in einem kleinen Töpfchen circa fünf Minuten weich dünsten. Die Pistazien einstreuen, mit Chilisalز würzen, mit Orangenlikör verfeinern und die Butter hinein schmelzen lassen.

Pilzschaum:

Die Brühe mit dem Pilzpulver erhitzen, kurz ziehen lassen und die Sahne dazu geben. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und in die köchelnde Soße rühren, bis diese leicht sämig bindet. Die Butter hinein mixen und mit Chilisalз würzen.

Pfifferlinge:

Die Pfifferlinge gründlich putzen, gegebenenfalls waschen und sofort auf Tüchern abtropfen lassen. In einer Pfanne in der braunen Butter anbraten, mit Kümmel, eine Messerspitze Zitronenabrieb, Chilisalз und Petersilie würzen und zum Schluss die Butter hinein schmelzen lassen.

Anrichten:

Die Lasagneplatten in Salzwasser mit Ingwer und Chili bissfest kochen, mit einer Schaumkelle heraus nehmen, halbieren und in der Brühe mit Butter erhitzen.

Je eine Lasagneplatte auf warme Teller legen, das Rehragout darauf verteilen mit einer Lasagneplatte belegen und das Kürbisragout darauf verteilen. Den Pilzschaum mit einem Stabmixer nochmals kurz aufmixen, den Schaum außen um die Lasagne ziehen und die Pfifferlinge hinein streuen.

Idee: Alfons Schuhbeck