



Rehhuft mit Eierschwämmen

Die Rehhuft ist ein kleines Stück, das über dem Schlegel liegt. Es ist eines der edelsten Stücke vom Reh und bestens zum Kurzbraten geeignet. Oder besser: es wird nur ganz kurz angebraten und danach im Ofen bei niedriger Temperatur gegart. Die Huft vom Reh ist sehr aromatisch, viel Gewürz braucht es da nicht, nur Salz und Pfeffer und wenig roter Portwein zum Garen im Ofen.

Pilze und Wild sind eine gute Kombination. Eierschwämme sind von dezentem Aroma und trotzdem sehr lecker. An einem leicht säuerlichen Jus mit Weissem Portwein, abgeschmeckt mit wenig Balsamico, werden sie echten Gaumenkitzeln und harmonisieren ausgezeichnet mit den Rehhüftchen.

Es ist etwas gesucht, weissen und roten Portwein im gleichen Rezept zu verwenden: Der rote Portwein passt besser zum dunklen Fleisch und mit dem weissen Portwein wird die helle Farbe der Eierschwämme nicht gross beeinträchtigt.

Zutaten

- 2 Rehhüftli à ca. 110g
- Salz und Pfeffer
- 2El roter Portwein
- Bratbutter

- 80g frische Eierschwämme
- 1 kleine Zwiebel, ca. 20g
- 1-2 Zweige frischer Thymian
- 4cl Gemüsebouillon
- 3/4El weisser Balsamico
- 5cl weisser Portwein
- 1 Prise Zucker
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Rehhüftchen eine halbe Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Eierschwämme mit einem Pinsel oder den Fingern putzen (nicht mit Wasser abspülen). Kielansätze und dunkle, weiche Stellen wegschneiden. Pilze von Hand grob zerzupfen. Zwiebel fein hacken. Die Blättchen von den Thymianzweigen abfieseln.

Ofen auf 80° vorheizen.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Rehhüftli beidseitig kurz und scharf anbraten (ca. 1 Minute pro Seite). Hüftli auf einen Teller legen und ringsum mit rotem Portwein einpinseln. Für 25 Minuten in den Ofen schieben.

Zwiebel in der gleichen Pfanne kurz andünsten. Eierschwämme und Thymian zugeben und 2-3 Minuten mitdünsten. Bouillon dazugießen, Essig zugeben und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Portwein dazugießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rehhüftchen auf einem heißen Teller anrichten, mit dem Bratensaft beträufeln und die Eierschwämme dazugeben.

Dazu gut passend: Feine chinesische Nudeln und Butterbohnen.





