



## Maibock auf Erbsen Minze Püree

Zutaten für 4 Portionen

- 4 Kürbiskernbrotscheiben, dünn geschnitten
- 4 Rehrückenfilets à 150 g
- 4 Wacholderbeeren
- Rosmarin Thymian
- 500 g frische Erbsen
- 2 cl braune Butter
- Salz Pfeffer
- 3 Zweige Minze
- 125 ml Wasser
- 125 ml Milch
- 50 g Polentagries
- 20 g Parmesan
- 20 g Butter
- 100 g Morcheln (frische wenn möglich, ansonsten 20 g getrocknete, eingeweicht)
- 125 ml Rehfond

### Zubereitung:

Die Kürbiskernbrotscheiben zu Zylindern rollen und bei 200 Grad im Backofen sechs Minuten knusprig backen.

Die Rehrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und rundum vorsichtig anbraten. Rosmarinzweig, Thymianzweig und die vier angedrückten Wacholderbeeren dazugeben und in der Pfanne mit Alufolie zugedeckt, 30 Minuten rasten lassen.

Die Erbsen in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken, abseihen und mit dem Pürierstab fein mixen. Bei Bedarf etwas Gemüfefond zufügen.

Mit Salz und Pfeffer und Minze-Extrakt abschmecken und mit brauner Butter verfeinern.

Milch, Wasser und Butter aufkochen, Polentagries einrieseln lassen und bei mittlerer Hitze unter ständigem rühren fünf Minuten einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Parmesan abschmecken.

Kurz vor dem Anrichten mit gebratenen Morcheln verfeinern.

Das Rehfilet mit Butter, acht großen Morcheln und den Kräutern vorsichtig fertig garen.

Filets warm stellen und Rehfond in die Pfanne geben. Einkochen und abseihen.

### Anrichten:

Das Erbsen Minze Püree in die Mitte der vorgewärmten Teller setzen. Mit gehackter Minze bestreuen. Die Brotrollen mit Morchel-Polenta füllen und mit einer Morchel garnieren.

Rehrückenfilets schneiden, auf das Püree setzen und mit Jus umgießen.

### Weineempfehlung:

Blaufränkisch Kalk und Schiefer 2006 Hans Nittnaus

St. Laurent 2004 Albert Gesellmann