



## Rehfilet auf Saba mit Blattsalat und blauen St. Galler Kartoffeln

Zumeist wird das ausgelöste Nierstück vom Reh als Filet bezeichnet. Das entspricht dem Entrecôte beim Rind. Das echte Filet vom Reh ist sehr klein, nur etwas mehr als daumendick und es wiegt gerade mal knapp 50g. Es gleicht fast einem Zufall, wenn man Rehfilets irgendwoher auftreiben kann, zu rar ist es. Zu mehr als zwei Vorspeisen oder einem kleinen Hauptgang wird die erhältliche Menge kaum reichen.

Bei der Zubereitung gibt es wenig Spielraum, am besten brät man es ohne vorher zu würzen ganz kurz an und bestreut es erst beim Anrichten mit etwas Meersalz und schwarzem Pfeffer, mehr braucht das delikate, zarte aber kräftig schmeckende Fleisch nicht. Statt mit einer Sauce habe ich die Filets auf einem Spiegel aus Saba (eingedichter Traubenmost) angerichtet.

Dazu habe ich eine einfache Beilage mit Blatt- und Kartoffelsalat aus blauen St. Galler Kartoffeln angerichtet.

### Zutaten (1 Portion)

2 Rehfilets à 50g  
2El Saba  
grobess Meersalz und Pfeffer

Blattsalat (Eichblatt)  
5 blaue Kartoffelchen (gekocht)  
2El Olivenöl  
1El weisser Balsamico  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Rehfilets 1/2 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

Zuerst die Beilage herrichten: Olivenöl und Balsamico vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln in Scheiben schneiden und unter die Sauce mischen. ca. 1/2 Stunden ziehen lassen.

Blattsalat rüsten und auf einem Teller auslegen. Kartoffeln daraufgeben. Einen Spiegel aus Saba auf den Teller giessen.

Wenn der Teller vorbereitet ist, Rehfilets ohne zu würzen in heisser Bratbutter beidseitig pro Seite eine knappe Minute anbraten. Rehfilets in Stücke schneiden mit der Schnittfläche auf den Saba-Spiegel legen mit wenig frisch gemahlenem Pfeffer und etwas bestreuen.

