



# WILD REBELLEN

JAGD | NATUR | GENUSS LandesJagdVerband Baden-Württemberg EV



Foto: Lisa Götze

# Rehfilet auf hausgemachtem Tagliatelle-Spargel-Nest

von Lisa Götze

## Ein Gast-Beitrag für die WildRebellen

von Lisa Götze (KJV Rottweil, als „Landlisl“ auf YouTube und Instagram bekannt). Lisa ist absolut passioniert in Sachen wilder Alltagsküche unterwegs. Auf ihrem YouTube-Kanal findet ihr neben einem Video zu diesem Rezept viele weitere interessante und sehr sympathisch erklärte Videos, die Lust zum Nachkochen machen. Um direkt auf ihren Kanal zu kommen, scannt ihr einfach den rechts abgebildeten QR-Code ab. Schaut mal vorbei bei ihr und lasst einen netten Kommentar dort!

Es ist Mai! DIE Jagdzeit für passionierte Reh(bock)jäger. Wie gut, dass das frisch erlegte Wildbret aus heimischen Wiesen und Wäldern so wunderbar in die von mir geliebte Spargelzeit fällt. Ich habe euch ein neu geschriebenes Rezept mitgebracht, welches auf dem Teller ein richtiger Augenschmaus ist – und auch so schmeckt! – und dabei super einfach in der Zubereitung ist.

Habt ihr schon einmal Spargel der Länge nach geschnitten und ihn dann auf eine Gabel aufgedreht? Nicht? Das müsst ihr unbedingt probieren! Die Textur mit den Tagliatellen ist fantastisch! Und dazu das allerbeste Fleisch – Rehfilet! Für mich die absolute Wildbret-Perle!



## ZUTATEN für 2 Personen

### Für die Nudeln

- › 250 – 400 g Tagliatelle / Fettuccine (je nach Appetit)
- › Salzwasser: Ich verwende für 2 Liter Wasser 1 EL Meersalz

### Für die Sauce

- › 1 große Schalotte
- › 500 g weißer Spargel möglichst dick und gerade
- › 30 g mildgesäuerte Butter
- › 150 ml Weißwein z. B. Riesling
- › ¼ TL Pfeffer
- › 1 TL Meersalz
- › 125 ml Koch-Sahne 15%
- › 30 g Parmesan fein gehobelt
- › 50 – 125 ml Pasta-Wasser

### Für das Filet

- › 2 Rehfilet je 50 bis 100 Gramm
- › Etwas Butterschmalz
- › Etwas Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

- › Nudelwasser aufsetzen
- › Schalotten fein würfeln
- › Spargel schälen, holzige Enden entfernen und Spargel der Länge nach fein hobeln (klappt wunderbar mit der Brotschneidemaschine)
- › In einer größeren Pfanne die Schalotten mit der Butter andünsten
- › Schalotten mit Weißwein ablöschen
- › Parallel die Nudeln ins Nudel-Wasser geben
- › Spargelstreifen zum Weißwein geben, salzen und pfeffern und mit Deckel 7–10 Minuten gar köcheln lassen
- › Kleine Pfanne für die Rehfilets mit etwas Butterschmalz erhitzen
- › Filets von beiden Seiten 2–3 Minuten anbraten, auf Alufolie legen, salzen und pfeffern, anschließend einwickeln und bis zum Anrichten ruhen lassen
- › Sahne und Parmesan in die Spargelpfanne geben und unterrühren
- › Nudeln bissfest garen, etwas Pasta-Wasser zurückbehalten und dann die Nudeln in die Spargelpfanne geben und fertig garen
- › Evtl. etwas Pasta-Wasser dazugeben, wenn Flüssigkeit fehlt
- › Spargel und Nudeln mit einer Grillgabel in einem Schöpflöffel zu einem Nest aufdrehen und auf einem Teller anrichten. Die Filets im 45-Grad-Winkel aufschneiden und darüber dekorieren. Anschließend etwas Rucola und geviertelte Tomaten darüber geben. Mit Parmesan ausdekorieren

