



## Trading Alf Fagerli

●Skandinavische Spezialitäten ●

### *AFT Trading Alf Fagerli*

Lortzingweg 4

D-30880 Laatzen

Tel. 0511-86659731

Mobil 0175-2417032

Mail: [aft@aftrading.com](mailto:aft@aftrading.com)

[www.aftrading.com](http://www.aftrading.com)

### **Zubereitung:**

Das Filet kontrollieren und die Silberhaut entfernen. Würzen mit Salz und schwarzem Pfeffer. Filet kurz anbraten von allen Seiten bei mittlerer Hitze. In eine Auflaufform legen und im Ofen braten bei 125°C ca. 15-20 Minuten für 750 g Rückenfilet und ca. 10 Minuten bei dem kleineren Rentierfilet.

Beim Rückenfilet können Sie auch Kerntemperaturmesser nutzen, die empfohlene Kerntemperatur wäre 65 °C.

**PS.** Lassen Sie bitte die Filets einige Minuten ruhen bevor sie aufgeschnitten werden.

2. Pflaumen teilen und die Steine entfernen, einen Schnitt in der Schale machen. Aufkochen mit Zucker und Essig. Die Pflaumen mit der Schale nach unten legen. Sternanis, Zimtstange und Rotwein zufügen. Leicht kochen bis die Pflaumen weich sind, aber nicht matschig.

3. Nimm 50% der Pflaumen raus, der Rest wird in die Sauce passiert. Die Menge wird weiter reduziert bis auf ca. die Hälfte der Menge und durchgeseibt. Brühe wird zugesetzt und wieder reduziert bis auf ca. die Hälfte. Montiert mit kalter Butter und abgeschmeckt mit Salz und schw. Pfeffer.

4. Der Blumenkohl wird aufgeteilt in Röschen und kurz weich gekocht in Sahne. Die Sahne wird durchgeseibt und aufgehoben. Butter wird zugesetzt und Blumenkohl wird zu Mus mit einem Stabmixer gemacht. Die Sahne wird zugesetzt bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist, abschmecken mit Salz und schw. Pfeffer.

5. Die Petersilienwurzel wird geschält und in 4 Teile geteilt. Weich braten in Butter, ein bisschen Zucker zum Schluss zugeben gibt eine schöne süßliche Glasur. Abschmecken mit Salz, schw. Pfeffer und Zitronensaft.

6. Die Schale von den Pflaumen abziehen und kurz vor dem Servieren in die Sauce legen. Servieren Sie Scheiben von Rentierrückenfilet oder Rentierfilet mit Blumenkohlpüree, gebratenen Petersilienwurzeln, Pflaumensauce und Kartoffeln oder mit frischem Ciabatta oder Baguette.

**Montieren:** Kalte Butter wird zum Schluss eingerührt, kurz vor dem Servieren.