

# Trüffelcreme, Thunfisch-Tataki, Rehrücken mit Wildsoße

## Für zwei Personen

### Für das Brot:

2 Scheiben Landroggenbrot    1 Bund Radieschen    50 g Butter  
1 TL Meersalzflocken

### Für das Reh und die Sauce:

300 g Rehrücken    100 g Knollensellerie    1 Möhre  
1 Zwiebel    2 Knoblauchzehen    100 g Butter  
150 ml Wildfond    100 ml Rotwein    4 cl Cognac  
3 EL Tomatenmark    2 EL Preiselbeeren    1 Bund Rosmarin  
1 Bund Thymian    1 TL Wacholderbeeren    2 Lorbeerblätter  
4 Pimentkörner    1 TL Speisestärke    Salz, Pfeffer

### Für den Thunfisch:

300 g Thunfischfilet    1 EL heller Sesam    1 EL schwarzer Sesam  
2 EL helle Sojasauce    1 EL Wasabipaste    2 EL Sesamöl  
1 EL Pflanzenöl

### Für die Rote Bete:

4 Knollen vorgeg. Rote Bete    3 EL Tomatenessig    1 TL Zucker

### Für die Trüffelcreme:

$\frac{1}{2}$  kleiner Trüffel    200 ml Schmand    200 ml Crème-fraîche  
2 EL körniger Senf

### Für die Garnitur:

1 Rettich    Shisokresse-Mix    Rote Rettich Keimlinge  
Knoblauchkresse    Salzflocken

## Für das Brot:

Den Backofen auf 50 Grad Umluft vorheizen.

Brot in der Pfanne kräftig anrösten und auskühlen lassen. Nach dem Auskühlen mit Butter einstreichen und mit Meersalz bestreuen.

Anschließend mit dünn geschnittenen Radieschen fächerförmig belegen.

## Für das Reh und die Sauce:

Rehrücken in einer Pfanne von allen Seiten 2 Minuten scharf anbraten.

Rosmarin und Thymian hinzugeben und mit schmelzender Butter aromatisieren. Rehrücken mit der Butter immer wieder mit einem Löffel übergießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach im Ofen bei 50 Grad für 10 Minuten ziehen lassen. Die Kerntemperatur sollte maximal 55 Grad haben.

Rosmarin und Thymian aus der Pfanne nehmen. Möhre, Zwiebel und Knollensellerie grob geschnitten in die gleiche Pfanne geben und anrösten lassen. Tomatenmark dazugeben. Erst mit dem Cognac ablöschen, dann mit Rotwein wieder ablöschen. Knoblauch abziehen, andrücken und hinzugeben. Wacholderbeeren, Piment und Lorbeerblätter hinzugeben und weiter einreduzieren. Mit Wildfond weiter einreduzieren. Sauce abseihen und mit Speisestärke abbinden. Mit Butter aufmontieren. Preiselbeeren beim Anrichten dazugeben.

## Für den Thunfisch:

Sesam in einer Pfanne rösten. Thunfisch abtupfen und in einer kleinen Pfanne mit Sesamöl und Pflanzenöl von allen Seiten kurz im Sinne eines Tataki anbraten. Sojasauce über den Thunfisch geben die gewünschte Oberseite mit Wasabi einreiben und in einer Schale mit Sesam wälzen, sodass der Sesam haften bleibt.

**Für die Rote Bete:**

Rote Bete fein hobeln und in eine Schüssel geben. Mit Tomatenessig übergießen, mit etwas Zucker gegensteuern und die Rote Bete bis zum Servieren ziehen lassen.

**Für die Trüffelcreme:**

Schmand, Crème fraîche und körnigen Senf vermengen. Trüffel feingehobelt und gehackt unterheben.

**Für die Garnitur:**

Rettich in lange gleichmäßige Stifte schneiden. Brot mit Kräutern ausgarnieren und mit Salz würzen.

Das Gericht im Stil einer dänischen Flagge auf Tellern anrichten und servieren.

Karsten Leerhoff am 21. August 2023