

# Teutoburger Reh-Rücken mit Walnuss-Kruste, Rotwein-Soße

## Für 2 Personen

300 g ausgelöster Rehrücken	Salz, Pfeffer	1 EL Butterschmalz
1 Ei (Gr. S)	40 g weiche Butter	40 g Semmelbrösel
40 g Walnüsse	2 TL Wildgewürz	1 EL Honig
200 ml Rotwein	200 ml Wildfond	20 g kalte Butterwürfel
250 g Kartoffeln	250 g Spitzkohl	2 EL Butter
40 ml Sahne		

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen. Den Rehrücken salzen, pfeffern und in einer Pfanne rundherum im heißen Butterschmalz anbraten. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten auf den Rost geben und dann bei 80 Grad ruhen lassen. Für die Walnusskruste, das Ei trennen, die Butter mit Eigelb schaumig rühren und mit den Semmelbröseln vermengen. Die Walnüsse hacken, dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Masse in einen Plastikbeutel geben, flach ausrollen und kaltstellen. Für die Soße das Wildgewürz im heißen Topf trocken anrösten, den Honig dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen, gut einreduzieren, den Fond dazugeben und die Flüssigkeit weiter einreduzieren lassen. Die Soße durch ein feines Sieb passieren, erhitzen, mit eiskalter Butter montieren (die Butter stückchenweise unterrühren) und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Püree die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und im Salzwasser weich kochen. Den Spitzkohl putzen, in Streifen schneiden, 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, den Spitzkohl dazu geben und garen. Die Kartoffeln abgießen, gut ausdämpfen lassen und zerstampfen. Die Sahne in einem Topf erwärmen, mit den Kartoffeln vermengen, den Spitzkohl unterheben, etwas Butter darunter geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen – Grill auf Stufe 3 vorheizen. Die Walnusskrustenmasse aus dem Kühlschrank nehmen, in Stücke schneiden und dann die Folie abziehen. Den Rehrücken mit den Stücken belegen und unter dem Grill goldbraun überbacken. Das Fleisch in portionsgroße Stücke schneiden, auf dem Kartoffel-Spitzkohl-Püree anrichten und alles mit der Gewürzsoße umgießen.

Christel Hoffmann Montag, 13. Oktober 2008