

Reh-Rücken mit Stampf-Kartoffeln, Rotwein-Zimt-Soße

Für 2 Personen

500 g Rehwildrücken, ausgelöst	800 g große Mehlkartoffeln	3 Schalotten
2 Romatomen	1 Apfel (Boskop)	3 Wacholderbeeren
5 Backpflaumen	1 Zitrone	1 Knoblauchzehe
200 g Butter	50 g Trüffelbutter	250 ml Sahne
50 ml Marsala	250 ml Wildfond	350 ml Rotwein
100 ml Madeira	40 ml Calvados	2 TL Zuckerrübensirup
2 EL Quittengelee	3 Zweige Rosmarin	3 Zweige Zitronen-Thymian
2 TL Zimtpulver	2 TL Lebkuchengewürz	1 Muskatnuss (mit Reibe)
20 g schwarzen Trüffel	gerobelter Rosmarin	gerobelter Thymian
Wildgewürz	3 TL Zucker	6 EL Sonnenblumenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen. Die Schalotten abziehen, vierteln und kurz dünsten. Anschließend mit 350 Milliliter Rotwein ablöschen. Die Tomaten waschen, grob vierteln und mit den Backpflaumen und den Wacholderbeeren in die Pfanne geben. Mit dem Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend 100 Milliliter Madeira, 50 Milliliter Marsala und zwei Teelöffel Zuckerrübensirup hinzugeben und die Soße bei mittlerer Hitze sich bis zum Ende reduzieren lassen. Mit Wildfond weiter anreichern. Im Anschluss die Soße fein aussieben und bei schwacher Hitze auf dem Herd warm halten. Das Zimtpulver und das Lebkuchengewürz hinzugeben und schließlich die Soße mit einem kalten Stück Butter binden. Salzwasser zum Kochen bringen. Die Mehlkartoffeln schälen, würfeln und kochen. Den Boskop-Apfel entkernen und schälen. In circa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden und diese mit der Zitrone beträufeln. Den Rehwildrücken mit einer Knoblauchzehe bestreichen und in die Soße einlegen. Anschließend kurz von beiden Seiten in der Pfanne anbraten und in den vorgeheizten Ofen für zwölf Minuten garen lassen. In die Pfanne anschließend zwei Esslöffel Quittengelee und drei Teelöffel Zucker hinzugeben und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Die Apfelscheiben hinzufügen und mit 40 Milliliter Calvados ablöschen. Die Kartoffeln nach 25 Minuten abgießen und ausdampfen lassen. Anschließend im Topf mit der Trüffelbutter und Sahne gleichmäßig von oben stampfen. Etwas Muskatnuss hineinreiben und mit einer Prise Salz abschmecken. Den Kartoffelstampf auf einem Teller in den Metallring geben. Den Rehrücken in der Mitte schräg durchschneiden und auf dem Soßenspiegel mit dem Rosmarin- und Thymianzweig belegen. Den Trüffelkartoffelstampf mit dem Trüffel belegen und zu einem Turm aufrichten. Anbei die Calvados-Äpfel anrichten und servieren.

Johann Jencquel am 19. Dezember 2011