

# Reh-Rücken mit Topfen-Gnocchi und Schwarzbier-Glace

## Für zwei Personen

2 Rehrückenfilets à 200 g	80 g Kohlsprossen	1 Schalotte
1 Orange	6 Wacholderbeeren	1 Ei
2 EL Butter	120 g Quark	80 g glattes Mehl
1/4 l Schwarzbier	2 EL Tomatenmark	1 TL Honig
2 EL Olivenöl	1 Muskatnuss	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Thymian	1 TL Stärke	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Das Ei trennen. Für die Gnocchi den Quark mit dem Eigelb, dem Mehl, dem Salz, Pfeffer und etwas Muskat zu einem festen Teig kneten. Das Wasser für die Gnocchi salzen und erhitzen. Die Schalotte abziehen, fein schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Das Tomatenmark einrühren, den Honig hinzugeben und mit dem Schwarzbier aufgießen. Die Wacholderbeeren mit einigen Thymianblättern in die Sauce rühren und einkochen lassen. Den Rehrücken waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Das Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten und für etwa zehn Minuten in den Backofen geben. Den Teig mit dem Nudelholz ausrollen und mit einem kleinen Löffel aus dem Quarkteig Gnocchi ausstechen und im Wasser knapp unter dem Siedepunkt gar ziehen lassen. Die Petersilie waschen und klein schneiden. Die Butter mit der Petersilie in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Gnocchi abschütten, in der Butter schwenken und eventuell nachwürzen. Die Schwarzbiersauce durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, eventuell mit ein wenig Stärke binden und nochmals aufkochen. Den Rehrücken auf Topfengnocchi anrichten und mit der Schwarzbierglace überziehen und servieren.

Kathrin Taupe am 05. Februar 2014