

# Reh-Rücken mit Spitzkohl, Maronen-Püree, Portwein-Soße

**Für zwei Personen**

**Für den Rehrücken:**

400 g Rehrücken	1 Zehe Knoblauch	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	1 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

**Für die Portweinsauce:**

4 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	1 EL Zucker
100 ml Rotwein	100 ml Portwein	100 ml Wildfond
1 EL Tomatenmark	1 Lorbeerblatt	4 Wacholderbeeren

Salz, Pfeffer

**Für den Spitzkohl:**

1 Spitzkohl, klein	50 g Schinkenwürfel	1 Schalotte
1 EL Butter	20 ml Weißwein	50 ml Sahne
1 Muskatnuss	Zucker, Salz, Pfeffer	

**Für das Maronenpüree:**

300 g Maronen	100 g Butter	50 ml Gemüsefond
50 ml Sahne	Salz, Pfeffer	

**Für die Garnitur:**

100 g Walnusskerne	4 Zweige Petersilie	1 Orange
1 Zitrone	bunte Brunnenkresse	

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Den Rehrücken von Fett und Sehnen befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin bei starker Hitze rundherum 30 Sekunden anbraten. Das Fleisch herausnehmen und im Ofen weiter garen. Die Pfanne aufbewahren. Für die Portweinsauce die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein hacken. In der Pfanne des Fleisches beides glasig anschwitzen. Den Zucker und das Tomatenmark dazugeben. Mit einem Drittel des Portweins und des Rotweins ablöschen. Den Bratensatz vom Pfannenboden lösen, das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren hinzufügen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen. Den Vorgang zweimal wiederholen. Anschließend den Wildfond angießen und das Ganze bei niedriger Hitze köcheln lassen. Für das Püree die Maronen grob hacken. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Maronen darin bei mittlerer Hitze vier Minuten andünsten. Mit dem Gemüsefond und der Sahne aufgießen und mit einem Mixer cremig pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit Butter verfeinern. Den Spitzkohl in feine Streifen schneiden. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotte sowie die Schinkenwürfel darin bei mittlerer Hitze vier Minuten glasig anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen, die Sahne und den Spitzkohl dazugeben und fünf Minuten dünsten. Mit Zucker, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, zwei Minuten ruhen lassen und in Tranchen schneiden. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rehrücken mit Spitzkohl, Maronenpüree und der Portweinsauce auf Tellern anrichten, mit Orangen und Zitronenschale verfeinern und mit Walnüssen, Kresse und Petersilie garniert servieren.

Sarah Bokop am 09. Dezember 2014