

Reh-Rücken mit Kürbis-Stampf und Portwein-Soße

Für zwei Personen

Für das Reh:

| | | |
|-----------------|------------------|-------------------|
| 400 g Rehrücken | 50 g Butter | 50 g kalte Butter |
| Olivenöl | Wildgewürz, Salz | |

Für den Kürbisstampf:

| | | |
|----------------------------|--------------------------|-----------------------|
| 1 Hokkaido Kürbis, à 600 g | 1 festk. Kartoffel, groß | 1 Orange |
| 150 g Crème-double | 50 g Butter | Olivenöl, Currypulver |
| Zimt, Zucker, Salz | | |

Für die Sauce:

| | | |
|-----------------------|-------------------|-----------------------|
| 200 ml süßer Portwein | 250 ml Rotwein | 10 ml alter Balsamico |
| 150 ml Wildfond | 1 EL Rotweinessig | 1 EL Tomatenmark |
| 50 g kalte Butter | 1 Prise Zucker | Salz, Pfeffer |

Für die Garnitur:

getrocknete Cranberries

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Einen Teller zum Vorwärmen hineinstellen. Den Rehrücken in Olivenöl und Butter anbraten, mit Salz und Wildgewürz würzen und auf den vorgewärmten Teller legen. Mit der eiskalten Butter belegen. Den Rehrücken im Backofen bis zum Servieren ziehen lassen. Die Pfanne aufbewahren. Die Kartoffel und den Kürbis schälen, die Kerne aus dem Kürbis entfernen und beides würfeln. Anschließend in Olivenöl mit Salz, Zimt und Curry andünsten. Zuletzt den Zucker zugeben und den Kürbis karamellisieren lassen. Die Orange auspressen und mit dem Saft ablöschen. Schmoren lassen, bis Kartoffel und Kürbis weich sind und anschließend mit der Butter stampfen. Nach Belieben mit Crème-double verfeinern. Für die Sauce das Tomatenmark in der Pfanne mit dem Bratensatz anrösten und mit Rotweinessig ablöschen. Den Wildfond und den Rotwein dazugeben und reduzieren. Den Portwein, Salz, Zucker und Pfeffer dazugeben und die Sauce kurz aufkochen lassen. Anschließend den Topf vom Herd ziehen, die Sauce mit der eiskalten Butter binden und mit dem Balsamico abschmecken. Den Rehrücken in Scheiben schneiden. Den Rehrücken mit Kürbisstampf und Portweinsauce auf Tellern anrichten, mit einigen Cranberries garnieren und servieren.

Gabriele Lönne am 17. Dezember 2014