

Reh-Rücken mit Orangen-Gewürz-Soße und Feigen-Polenta

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

2 ausgelöste Rehrücken à 150 g	1 EL Sesamöl	Quatre Epices
Meersalz	Pfeffer	

Für die Orangen-Gewürzsauce:

1 Orange	1 Schalotte	6 Korianderkörner
6 weiße Pfefferkörner	4 Wacholderbeeren	2 Kardamomkapseln
2 Sternanis	2 Lorbeerblätter	2 Zweige Thymian
1 EL Sesamöl	60 ml roter Portwein	60 ml trockener Rotwein
60 ml Orangensaft	50 ml Holundersaft	200 ml Wildfond

Für die Feigen-Polenta:

80 g Polentagrieß	3 Feigen	100 ml Sahne
2 EL Sesamöl	60 ml Cassis	2 TL gemahlener Kurkuma
Meersalz		

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen weiteren Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Schalotte abziehen und würfeln. Gemeinsam mit Koriander- und Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Kardamomkapseln, Sternanis, Lorbeerblättern, Thymian und einem Esslöffel Sesamöl in einer hohen Pfanne anschwitzen. Portwein, Rotwein, Orangensaft und Holundersaft zugeben und stark reduzieren.

Für die Feigen-Polenta Sahne, Salz, Kurkuma und zwei EL Sesamöl mit 200 ml Wasser aufkochen.

Eine Feige halbieren und in etwas Sesamöl in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten. Mit 50 ml Cassis ablöschen. Polenta in die kochende Flüssigkeit geben und aufkochen lassen. In die Servierringe verteilen und die angebratenen Feigenhälften hineindrücken, in eine Pfanne setzen und zudecken.

Wenn der Gewürzsud einreduziert ist, den Wildfond zugeben und wieder reduzieren.

Orangenzesten reißen und bei Seite stellen. Orange filetieren und Saft auffangen. Orangenfilets auf dem Teller anrichten und im Ofen bei 80 Grad kurz erwärmen. Rehrücken rundum salzen und mit Quatre-épices und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit 1 EL Sesamöl anbraten.

2 Feigen kreuzweise einschneiden, in eine Auflaufform setzen und mit Cassis und mit einem Esslöffel Sesamöl beträufeln. Für 5 Minuten in den Ofen geben und danach ruhen lassen. Den Rehrücken für 2 Minuten in den Ofen geben und danach ruhen lassen.

Den Saucenansatz durch ein Sieb passieren. Saft der Orange in die Saucenreduktion geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Polenta in den Ringen in der heißen Pfanne anbraten.

Den Rehrücken tranchieren, mit Orangenzesten bestreuen und mit Orangen-Gewürzsauce und Feigen-Polenta auf Tellern anrichten und servieren.

Jutta Zacher am 23. November 2015