

Reh-Rücken mit Honigkuchen, Gewürzbirne und Spitzkohl

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

2 Rehrückenfilets à 120 g	3 Scheiben Honigbrot	1 Schalotte
300 ml Wildfond	30 g Pekannüsse	Butterschmalz, Salz

Für die Gewürzbirne:

2 kleine Birnen	1 Tonkabohne	100 ml trockener Weißwein
50 ml weißer Portwein	3 EL Zucker	1 EL Zimtblüten

Salz, Pfeffer

Für den Spitzkohl:

1 kleiner Spitzkohl	5 cm Ingwer	1 Prise Kardamom
---------------------	-------------	------------------

Zucker, Butter Salz , Pfeffer

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwei Drittel von dem vorderen Teil des Spitzkohls sehr fein aufschneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spitzkohlstreifen mit etwas Zucker in einer Pfanne bei geringer Hitze dünsten. Den Ingwer hineinreiben, Kardamom hinzufügen und mit Salz abschmecken.

Den Rehrücken parieren, salzen und in heißem Butterschmalz von allen Seiten kräftig anbraten. Das Fleisch auf ein Blech legen und im Ofen ca. 15-20 Minuten weiter garen.

Einen Topf mit Wasser erhitzen, Zucker, Portwein, Weißwein, Tonkabohne und Zimtblüte hineingeben und einmal kurz aufkochen lassen. Birnen schälen, Kerngehäuse mit dem Parisienne-Ausstecher entfernen und halbieren. Die Birnenhälften in den Sud geben und bis zum Anrichten darin ziehen lassen.

Schalotten abziehen, in Würfel schneiden, kurz in Butterschmalz glasig andünsten, den Wildfond hinzugeben und einkochen lassen.

Die Honigbrotscheiben mit den Pekannüssen in eine Moulinette geben und grob zerkleinern. Die Masse dann mit Butter in einer Pfanne anrösten bis eine knusprige Konsistenz entsteht. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Dann in den Honigkuchen-Nuss-Bröseln wenden.

Den Spitzkohl auf die Teller geben, das Fleisch aufschneiden und auf dem Spitzkohl drapieren. Die Sauce sowie die Gewürzbirne daneben anrichten und servieren.

Anna Peinze am 25. November 2015