

Reh-Rücken mit Petersilienwurzel-Stampf und Baby-Porree

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

300 g Rehlende	100 ml Wildfond	100 ml trockener Rotwein
1 EL Maisstärke	2 EL Mehl	2 EL Butter
Butter	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Petersilienwurzelstampf:

250 g Petersilienwurzeln	250 g mehligk. Kartoffeln	100 g Butter
100 g Creme-Fraiche	Muskat, Salz	Pfeffer

Für den Baby-Porree:

150 g Babyporree	15 ml Knoblauchöl	1 Zitrone
Salz	Pfeffer	

Für die Apfel-Gin-Jam:

3 Frühlingszwiebel	2 rote Äpfel	1 Zitrone
1 rote Chilischote	15 ml Butter	25 ml Gin
Salz	Pfeffer	

Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Rehlende waschen und trocken tupfen, scharf anbraten und im Backofen fertig garen.

Petersilienwurzeln und Kartoffeln schälen, in gleich große Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser weich kochen. Wasser abschütten und Gemüse und Kartoffeln ausdämpfen lassen. Butter und Creme Fraiche hinzufügen und mit einem Kartoffelstampfer grob zerkleinern. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Frühlingszwiebel klein schneiden und in Butter anbraten. Der geschälte und klein geschnittene Apfel mit dem Gin, der Chili und Zitronensaft in die Pfanne geben. Weiter kochen bis der Apfel weich ist. Die Chilischote rausnehmen und die Sauce mit etwas Gin verfeinern.

Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Porree in eine Backform legen. Öl und Salz dazugeben. 12 bis 15 Minuten im Ofen braten lassen. Mit Zitronensaft beträufeln.

Rehrücken mit Petersilienwurzelstampf, Baby-Porree und Pink-Gin-Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.

James Boyd am 30. November 2015