

Reh-Rücken, Kaffee-Soße, Semmel-Knödel, Erbsen-Püree

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g Rehrücken 100 g Butterschmalz Salz

Pfeffer

Für die Kaffee-Kardamom-Sauce:

750 ml trockener Rotwein 100 g Butter 5 Kaffeebohnen

5 Kardamomkapseln Zucker Salz

Pfeffer

Für die Semmelknödel:

1 Schalotte 1 Laugenbrezel 100 g Mehl

100 g Butter 100 ml Milch 2 Eier

1 Bund glatte Petersilie Muskatnuss Salz

Für das Erbsen-Pistazien-Püree:

200 g TK-Erbsen 50 g geschälte Pistazien 100 g Butter

1 Bund Basilikum Muskatnuss Salz

Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Topf Wasser zum Sieden bringen.

Für den Rehrücken das Fleisch waschen und trocken tupfen. Rehrücken vom Knochen lösen, die Silberhaut entfernen, zurechtschneiden. In einer sehr heißen Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei 160 Grad im Backofen für 15 Minuten garen. Kurz vor dem Servieren aus dem Ofen nehmen und in Alufolie fünf Minuten ruhen lassen. Für die Sauce den Wein um die Hälfte reduzieren lassen. In der Pfanne, in der zuvor der Rehrücken angebraten wurde, den Kardamom und die Kaffeebohnen anrösten und mit dem reduzierten Wein ablöschen. Aufkochen lassen, mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Sauce durch ein Sieb passieren und Butter unterrühren.

Für das Erbsen-Pistazien-Püree die Erbsen blanchieren, pürieren und durch ein Sieb passieren. Pistazien grob hacken. Basilikum waschen. Blätter zupfen und klein hacken. Pistazien, Basilikum und Butter mit den Erbsen vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Für die Semmelknödel die Schalotte abziehen, fein würfeln und in etwas Butter anschwitzen. Milch hinzugeben und erhitzen. Laugenbrezel aufschneiden und in eine Schüssel geben. Milch und Schalotte hinzugeben, mit Muskatnuss und Salz würzen. Kurz ruhen lassen. Eier hinzufügen. Petersilie zupfen, hacken und ebenfalls dazu geben. Alles gut durchkneten. Masse auf Frischhaltefolie verteilen, zu einem „Bonbon“ aufrollen und in siedendem Wasser zehn Minuten garen. Aus dem Wasser nehmen, in Scheiben schneiden und in Butter goldbraun anbraten.

Den Rehrücken, die Semmelknödel, das Erbsen-Pistazien-Püree und die Kaffee-Kardamom-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Stephan Kahl am 21. Dezember 2015