

Reh-Rücken, Walnusskruste, Portwein-Soße und Birnen

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

600 g ausgel. Rehrücken	150 g Ghee	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	3 Zehen junger Knoblauch	Pyramidensalz

Für die Walnusskruste:

300 g Walnusskerne	1 Bund glatte Petersilie	3 Eier
150 g Ghee	80 g Butter	100 g Paniermehl
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Birnen:

2 Birnen	1 Limette	20 ml Mandelöl
----------	-----------	----------------

Für die Portweinsauce:

300 ml Portwein	100 ml Rotwein	3 kleine Schalotten
3 Knoblauchzehen	1 Rosmarinzweig	3 Thymianzweige
$\frac{1}{2}$ Zimtstange	1 TL Zimtpulver	50 g Zucker
100 ml Kalbsfond	1 Vanilleschote	100 g Mehl
100 g Butter	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Kartoffel-Püree:

300 g mehligk. Kartoffeln	150 g Trüffelbutter	50 ml Milch
1 frischer Wintertrüffel	1 Muskatnuss	Salz

Für die Garnitur:

rote Shiso Kresse	Goa Kresse
-------------------	------------

Für den Rehrücken:

Den Rehrücken in 4 Portionen schneiden und mit etwas Ghee, Thymianzweig und Rosmarinzweig in einen Beutel geben und mit dem Vakuumiergerät verschließen. Anschließend ins Sous-vide Becken geben und bei 74 Grad für 15 Minuten garen. Anschließend Fleisch aus dem Beutel nehmen und in einer Pfanne mit übrigem Ghee anbraten.

Knoblauch abziehen und die Zehe zum Fleisch geben. Das Fleisch immer wieder mit dem eigenen Saft begießen. Mit dem Pyramidensalz würzen.

Für die Walnusskruste:

Für die Walnusskruste Petersilie waschen und trocken schütteln. Knoblauch schälen, fein hacken. Eier trennen. Walnusskerne und Petersilie grob hacken. Mit Butter, Eigelbe und Paniermehl gut verrühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die marinierten Birnen:

Die Birne schälen und in Würfel schneiden. Limette auspressen. Birnen mit etwas Mandelöl und Limettensaft marinieren.

Für die Portweinsauce:

Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. 1 EL Olivenöl in einem Kochtopf erhitzen. Knoblauchzehe abziehen und zusammen mit Schalottenwürfel im Topf paar Minuten sanft anschmoren. Zucker darüber streuen und unter Rühren kurz karamellisieren lassen. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Zimtpulver, Zimtstange, Rosmarinzweig und Thymianzweig dazugeben und einrühren. Mit dem Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Den Portwein und den Kalbsfond hinzugießen, einmal kräftig aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles durch ein Sieb passieren. Butter und Mehl vermengen und in die Sauce zum Binden geben.

Für das Kartoffel-Püree:

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und im Salzwasser gar kochen. Anschließend mit Trüffelbutter und Milch zusammen stampfen. Nach Geschmack mit Muskat und Salz würzen. Den frischen Trüffel darüber hobeln.

Für die Garnitur:

Sous-vide gegarter Rehrücken mit Walnusskruste, Portweinsauce, marinierten Birnen und getrüffeltem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Mattia Gianonne am 13. November 2017