

Reh-Rücken, Rotwein-Soße, Rahm-Wirsing, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

250 g Rehrücken am Stück	1 Knoblauchzehe	70 g kalte Butter
1 Thymianzweig	1 Rosmarinzweig	200 ml Rotwein
200 ml Gemüsefond	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Wirsing:

$\frac{1}{2}$ Kopf Wirsing	1 weiße Zwiebel	50 g Schinkenspeckwürfel
250 ml Gemüsefond	100 ml Weißwein	150 ml Sahne
4 g Safran	Salz	Pfeffer

Für das Püree:

1 Blumenkohlkopf	250 g mehligk. Kartoffeln	100 g Butter
100 ml Milch	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Rehrücken mit Sauce:

Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Rehrücken falls notwendig von Haut und Sehnen befreien, waschen und trocken tupfen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln. Fleisch mit Salz, Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit den Kräutern und dem angedrückten Knoblauch anbraten. Danach den Rehrücken herausnehmen und für ca. 12 Minuten auf dem mittleren Gitterrost im Backofen gar ziehen lassen.

Währenddessen den Bratensatz mit Rotwein und Fond ablöschen und einreduzieren lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa 15 Minuten einkochen lassen, mit kalter Butter montieren.

Für den Wirsing:

Den Wirsing vierteln, vom Strunk befreien und in dünne Streifen schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, sehr fein würfeln und in einer Pfanne mit dem Speck andünsten. Den Wirsing zugeben, mit Weißwein, Gemüsefond und Sahne ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Safran würzen, ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Für das Püree:

Blumenkohl waschen, in Röschen teilen. Kartoffeln waschen, schälen, jeweils in zwei separaten Töpfen in kochendem Salzwasser weich kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Milch und Butter in einem Topf erwärmen, Kartoffeln und Blumenkohl durch eine Presse drücken und zugeben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Püree je nach Konsistenz nochmal mit dem Pürrierstab mixen.

Rehrücken mit Rotweinsauce, Rahmwirsing und Blumenkohl- Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Sascha Weidig am 05. Dezember 2017