

Reh-Rücken, Cranberry-Soße, Kartoffel-Stampf, Sauerkraut

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

350 g Rehrücken	2 EL Butter	1 Zweig Thymian
Salz	Pfeffer	

Für die Cranberry-Sauce:

125 g frische Cranberrys	2 Feigen	1 Schalotte
150 ml Cranberry-Saft	200 ml Wildfond	100 ml Rotwein
$\frac{1}{2}$ EL Tomatenmark	1 EL Belgischer Sirup	20 g Zucker
2 EL neutrales Öl	Salz	

Für den Süßkartoffel-Stampf:

500 g Süßkartoffeln	2 EL Butter	150 ml Milch
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Apfel-Sauerkraut:

400 ml Sauerkraut	150 g Speckwürfel	1 Lauchzwiebel
1 süßer Apfel	75 ml Apfelsaft	2 Zweige glatte Petersilie
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Süßkartoffel	2 Feigen	1 EL Butter
Öl	1 EL Brauner Zucker	Salz

Für den Rehrücken:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Rehrücken waschen und trocken tupfen. Thymianzweig abbrausen, trocken wedeln und die Blätter abzupfen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Rehrücken scharf von allen Seiten anbraten und mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken. Rehrücken in einer feuerfesten Form im vorgeheizten Ofen 20 Minuten garen. Die benutzte Pfanne aufbewahren. Den Rehrücken nach dem Backen für 5 Minuten, in eine Alufolie gewickelt, ruhen lassen.

Für die Cranberry-Sauce:

Cranberrys abbrausen und abtropfen lassen. Schalotten abziehen und klein hacken. Öl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Cranberrys, 100 ml Wasser, Cranberry-Saft, braunen Zucker und eine Prise Salz hinzufügen. Die Mischung unter Rühren aufkochen und offen bei schwacher Hitze 15 Minuten einkochen.

Die Pfanne, in der das Fleisch abgebraten wurde, wieder auf den Herd stellen und Tomatenmark in den Bratensatz rühren. Die Pfanne mit Wildfond und Rotwein ablöschen und die Cranberry-Mischung aus dem Topf hinzugeben. Sirup unterrühren. Die Sauce bei starker Hitze 5 Minuten reduzieren lassen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Süßkartoffel-Stampf:

Süßkartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf Wasser aufsetzen und die Süßkartoffelwürfel darin 15 Minuten kochen. Anschließend die Süßkartoffeln zerstampfen und mit Butter und Milch verrühren. Den Süßkartoffel-Stampf abschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für den Apfel-Sauerkraut:

Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebeln abziehen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und klein hacken. Öl in einem Topf erwärmen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Sauerkraut und Apfelsaft in den Topf geben und 10 Minuten schmoren. Den Apfel grob reiben und in den Topf geben. Das Apfel-Sauerkraut mit Salz und Pfeffer abschmecken und 3 Minuten weiterschmoren lassen. Die Speckwürfel in einer weiteren

Pfanne knusprig anbraten und unter das Sauerkraut mischen.

Für die Garnitur:

Feigen abbrausen, trocken tupfen, am Strunk gerade abschneiden und halbieren. Butter in einer mittelgroßen Pfanne erhitzen und braunen Zucker gleichmäßig hineinstreuen.

Temperatur erhöhen und Feigen mit der Schnittseite nach unten in die Pfanne legen. Den restlichen Zucker drüberstreuen und Feigen von beiden Seiten karamellisieren.

Süßkartoffel schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Öl knusprig ausbraten. Mit Salz würzen.

Rehrücken mit Cranberry-Sauce, Süßkartoffel-Stampf und Apfel- Sauerkraut auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Schumacher am 27. Dezember 2017