

Vakuum-gegartter Rehbock-Rücken mit Kaffee-Soße

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

| | | |
|---------------------|-----------------|------------------|
| 400 g Maibockrücken | 25 ml Arganöl | 1 Zweig Rosmarin |
| 1 EL Süßrahmbutter | grobes Meersalz | |

Für die Sauce:

| | | |
|------------------|--------------------|------------------------------|
| 100 ml Rehfond | 1 EL Kaffeebohnen | 3 Pimentkörner |
| 1 Zweig Rosmarin | 1 TL Süßrahmbutter | 1 EL natürlicher Texturgeber |

Für den Spargel:

| | | |
|-------------------------------------|------------|-------------------|
| 300 g Petersilienwurzeln | 75 g Sahne | 250 ml Gemüfefond |
| $\frac{1}{4}$ TL Piment-d'Espelette | Salz | |

Für das Fleisch:

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Maibock in Portionen von je 200 g schneiden und zusammen mit dem Arganöl und einigen Rosmarinnadeln in Beuteln vakumieren.

Bei 60 Grad für 12 Minuten im Sous-Vide-Becken pochieren, dann aus dem Beutel nehmen und auf allen Seiten in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter braten und im Ofen warmstellen.

Kurz vor dem Servieren mit Maldon Sea Salt bestreuen.

Für die Sauce:

Den Rehfond mit dem Rosmarinzweig, Kaffeebohnen und Pimentkörnern in einem kleinen Topf etwa 15 Minuten reduzieren.

Mit natürlichem Texturgeber und Süßrahmbutter mit einem Stabmixer aufmontieren.

Für den Spargel:

Die Petersilienwurzel schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Petersilienwurzel in einem Topf mit Gemüfefond weich kochen und mit einem Stabmixer aufmixen. Den Fond abgießen und aufbewahren.

Mit Sahne, Piment d'Espelette und Salz abschmecken und mit etwas Fond auffüllen.

Auf vorgewärmten Tellern Nocken vom Püree abstechen, Rehrücken in Scheiben danebenlegen, seitlich mit der Sauce nappieren und servieren.

Dirk Reininghaus am 30. April 2018