

Reh-Rücken im Kräuter-Pfannkuchen, Pilzfarce, Rosenkohl

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 ausgel. Rehrücken à 400 g	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	2 EL Butterschmalz	Salz

Für den Kräuterpfannkuchen:

2 Eier (M)	150 ml Milch	65 g Mehl
6 Zweige glatte Petersilie	6 Zweige Thymian	½ Bund Schnittlauch
2 EL gesalzene Butter	Salz	

Für die Pilzfarce:

100 g braune Champignons	1 Schalotte	50 ml Koch-Sahne
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Cumberland:

100 g Preiselbeermarmelade	1 Schalotte	1 Orange
3 EL halbtrockener Rotwein	2 EL Portwein	2 TL scharfer Senf
Salz		

Für den Rosenkohl:

300 g Rosenkohl	2 EL Butter	1 Muskatnuss
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 EL Haselnussblätter	1 EL getrocknete Cranberries	
-----------------------	------------------------------	--

Für den Rehrücken:

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauch abziehen und feinschneiden. Schmalz in einer Pfanne heiß werden lassen. Knoblauch, Rosmarin und Thymian dazugeben.

Rehrücken von allen Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit Salz würzen und warmhalten.

Für den Kräuterpfannkuchen:

Petersilie, Thymian und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Ein Esslöffel Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Mehl, Milch, flüssige Butter und Eier mit dem Handmixer aufschlagen. Kräuter hinzufügen und kurz verrühren. Mit Salz abschmecken. Ein Esslöffel Butter in einer Pfanne heiß werden lassen und vier Pfannkuchen ausbacken.

Für die Pilzfarce:

Champignons putzen und grob würfeln. Schalotte abziehen, fein würfeln und mit den Champignons in Butter kräftig anbraten. In einem Mixer die Pilz-Zwiebel-Masse fein pürieren. Soviel Sahne zugeben bis eine sämige Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pfannkuchen auf einem großen Brett auslegen und die Pilzfarce darauf verteilen. Rehrücken in die Mitte legen und mit dem Pfannkuchen einschlagen. Überstehende Enden abschneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und für acht bis zehn Minuten im warmen Ofen garen.

Für die Cumberland:

Schalotte abziehen und in dünne Ringe schneiden. Orange waschen und trockenreiben. Von der Orange die Schale fein abraspeln. Orange halbieren und Saft auspressen.

Wein und Orangensaft mit Schalotten und Orangenzesten in einem Topf kurz aufkochen. Bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen lassen. Durch ein Sieb in eine Schüssel gießen.

Marmelade, Senf und Portwein zugeben und zu einer glatten Sauce verrühren. Mit etwas Salz abschmecken.

Für den Rosenkohl:

Einen Topf mit Wasser aufsetzen, salzen und zum Kochen bringen.

Strunk vom Rosenkohl abschneiden und die äußeren Blätter abzupfen.

Rosenkohlblätter für 3-4 Minuten ins kochende Wasser geben und anschließend auf Eiswasser blanchieren, damit die grüne Farbe erhalten bleibt. Kurz vor dem Servieren mit etwas Butter in einer Pfanne schwenken und mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker abschmecken.

Für die Garnitur:

Haselnussblätter in einer Pfanne rösten. Zusammen mit den Cranberries über dem Gericht verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kali Schneider am 20. September 2018