

# Reh-Rücken, Birnen-Chutney, Pilze, Rosenkohl

## Für zwei Personen

### Für den Rehrücken:

1 ausgel. Rehrücken à 400 g	4 Sch. luftgetr. Schinken	2 TL Wildgewürz
2 EL Butter	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

### Für den Rosenkohl:

300 g Rosenkohl	250 ml Gemüsefond	1 TL kalte Butter
1 Muskatnuss	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Pilz-Plätzchen:

100 g Steinpilze	100 g Pfifferlinge	1 Schalotte
1 Zitrone, Abrieb	1 TL Trüffelöl	30 g gemahlene Walnusskerne
30 g gehackte Haselnüsse	30 g gemahlene Macadamia	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

### Für das Chutney:

100 g Preiselbeeren	1 Williamsbirne	1 Knolle Ingwer à 2 cm
3 EL Zucker	$\frac{1}{2}$ Zimtstange	2 Gewürznelken

### Für die Garnitur:

	10 kleine Pfifferlinge	1 EL Butter
--	------------------------	-------------

### Für den Rehrücken:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einer Pfanne Öl erhitzen. Den Rehrücken waschen, kräftig salzen und rundum scharf anbraten. Den Speck in Streifen schneiden und in der Pfanne mit anbraten.

Das Reh im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten rosa fertig garen. Den Speck aus der Pfanne nehmen, die Bratbutter mit Wildgewürz verrühren und über das Fleisch im Ofen geben.

Den Rehrücken aus dem Ofen nehmen und 3 Minuten ruhen lassen.

### Für den Rosenkohl:

Den Rosenkohl waschen, putzen und vierteln. In einer Pfanne mit Öl den Rosenkohl kräftig anbraten, den Gemüsefond angießen und den Rosenkohl darin etwa 15 Minuten schmoren.

Den Rosenkohl in einer Moulinette mit Butter, Muskat und Salz cremig mixen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Pilz-Plätzchen:

Die Pilze mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen und vierteln. Die Schalotte abziehen, halbieren und grob würfeln. Die Zitrone waschen und die Schale vorsichtig reiben. Die Nüsse mit Trüffelöl, Pilzen, Schalotte und Zitronenabrieb in einer Moulinette kräftig mixen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und je 1  $\frac{1}{2}$  EL der Masse leicht plattiert ausbacken.

Mit Salz und Pfeffer würzen und auf Küchentrepp abtropfen.

### Für das Chutney:

Die Birne schälen, mit einem Entkerner vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Die Preiselbeeren waschen. Den Ingwer schälen und fein reiben.

Zucker in einer kleinen Pfanne karamellisieren, Nelken, Zimt, Preiselbeeren und Birne dazugeben und anbraten. Mit Weißweinessig ablöschen und langsam schmoren lassen.

### Für die Garnitur:

Die Pfifferlinge mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter rundum anbraten. Die Pfifferlinge kräftig mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sonja van der Werff am 04. Oktober 2018