

Reh-Rücken, Thunfisch, Portwein-Schalotten, Erbsen-Creme

Für zwei Personen

Für den Thunfisch:

1 Thunfischfilet à 150 g	2 EL schwarzer Sesam	2 EL weißer Sesam
1 Limette	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	20 ml geröstetes Sesamöl

Für den Flusskrebsschaum:

100 g Flusskrebbsfleisch	150 ml Fischfond	100 ml Sahne
1 Schalotte	1 EL Butter	1 TL Sojalecithin
Salz	Pfeffer	

Für das Reh:

150 g parierter Rehrücken	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Schalotten:

3 Feigen	4 Schalotten	4 EL Feigenmus
200 ml Portwein	$\frac{1}{4}$ TL Zucker	Salz

Für die Erbsen-Minz-Creme:

250 g TK Erbsen	100 ml Sahne	100 ml Gemüsefond
Zucker	$\frac{1}{4}$ Bund Minze	Salz

Für die Dekoration:

1 Beet Wasserkresse	6 essbare Blüten	1 TL violette Rettichsprossen
---------------------	------------------	-------------------------------

Für den Thunfisch:

Das Thunfischfilet portionieren, mit Salz würzen, von 2 Seiten jeweils mit Sesamöl, weißem und schwarzem Sesam panieren und mit dem Bunsenbrenner leicht abflämmen.

Den Würfel mit ein wenig Schnittlauch und Limettenschale servieren.

Für den Flusskrebsschaum:

Fischfond mit dem Flusskrebbsfleisch und einer geschnittenen Schalotte aufkochen und mixen. Die Flüssigkeit durch ein Haarsieb streichen und die gesiebte Flüssigkeit erneut mit Sahne und Butter aufkochen. 1 TL Sojalecithin unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und stark aufmixen. Den entstehenden Schaum mit einem Löffel abschöpfen und um den Thunfisch anrichten.

Für das Reh:

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen. Rehrücken in Olivenöl mit Thymian und Rosmarin scharf anbraten und bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad zu Ende garen.

Für die Schalotten:

Die Schalotten abziehen, vierteln und in Portwein mit Zucker einkochen. Das Feigenmus hinzufügen und solange weiterkochen, bis die Schalotten weicher geworden sind. Anschließend mit Salz und Zucker abschmecken.

Für die Erbsen-Minz-Creme:

TK Erbsen in Salzwasser kochen und in kaltem Wasser abschrecken. Schließlich in einer Moulinette mit Sahne, Gemüsebrühe, Zucker, Salz und Minze mixen und die Creme durch ein Sieb passieren. Die Creme in eine kleine Flasche füllen und punktiert auf dem Teller anrichten.

Für die Dekoration:

Die Bete aus dem Beet schneiden und die Rettichsprossen damit vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Sprossen und Blüten garnieren und servieren.

Jan Klose am 03. Dezember 2018