

Reh-Rücken, Pfeffermantel, Schokoladen-Soße, Rosenkohl

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 parierter Rehrücken à 300 g	1 Lorbeerblatt	3 Wacholderbeeren
1 EL schwarze Pfefferkörner	1 EL schwarze Leinsamen	1 Zweig Thymian
1 EL Butter	Olivenöl	Meersalz

Für die Schokoladensauce:

200 ml Wildfond	2 EL Rotwein	1 kleines Lorbeerblatt
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	2 Wacholderbeeren
1 Gewürznelke	30 g Edelbitterschokolade (77%)	1 TL kalte Butter

Für die Schwarzwurzeln:

120 g Schwarzwurzeln	1 Zitrone, der Saft	50 ml Milch
1 $\frac{1}{2}$ EL Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ EL Butter	Salz, Pfeffer

Für den Rosenkohl:

100 g Rosenkohl	1 EL Butter	Salz, Pfeffer
-----------------	-------------	---------------

Für die Kartoffelklöße:

500 g Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Ei	125 g Mehl
$\frac{1}{2}$ EL feines Salz		

Für den Rehrücken:

Pfefferkörner und Leinsamen in einem Mörser fein stoßen. Den Rehrücken von Sehnen, Haut und Fett befreien.

Das Fleisch mit Olivenöl einreiben, leicht salzen und in der PfefferLeinsam-Mischung wälzen. Fleisch in Klarsichtfolie, dann fest in Alufolie einrollen. Enden wie einen Bonbon gut verschließen.

In 85 Grad heißem Wasser ca. 10 Minuten garen und herausnehmen. Die Kerntemperatur sollte bei 50 Grad liegen. An warmer Stelle neben dem Herd 5 Minuten ziehen lassen.

Aus den Folien nehmen und mit den Kräutern in aufgeschäumter Butter schwenken.

Für die Schokoladensauce:

Den Wildfond mit dem Rotwein und den Gewürzen auf die Hälfte reduzieren.

Durch ein Sieb passieren.

Die Schokolade einrühren und mit Salz abschmecken. Mit eiskalter Butter aufmontieren.

Für die Schwarzwurzeln:

Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft mit der Milch in einer Schüssel verrühren. Die Schwarzwurzeln schälen, in gleichmäßige Stifte schneiden und sofort in die Schüssel mit der Zitronen-Milch legen. Mit etwas Salz in der Milch ca. 5 Minuten kochen. Schwarzwurzeln herausnehmen und warm stellen.

Den Milchsud leicht köchelnd auf die Hälfte reduzieren.

Crème fraîche und Butter einrühren. Evtl. mit etwas Stärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schwarzwurzeln hinzufügen und warm halten.

Für den Rosenkohl:

Rosenkohl putzen. Möglichst kleine aussuchen und halbieren.

In einem Topf mit reichlich Salzwasser ca. 5 Minuten bissfest garen. Sofort in Eiswasser abkühlen. Abtropfen lassen und kühl stellen.

Zum Servieren in heißer Butter schwenken. Salze und pfeffern.

Für die Kartoffelklöße:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen.

Heiß durch eine Kartoffelpresse drücken, etwas abkühlen lassen und ein Ei dazugeben und unterrühren.

Mehl hinzugeben, bis die Masse nicht mehr klebt. Daraus Klöße formen und diese in köchelndem Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Norbert Balszuweit am 21. Januar 2019