

Reh-Rücken mit Pilzrahm, Kürbis-Püree, Kräuter-Schaum

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g Rehrücken	6 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe
Öl	Salz	Pfeffer

Für das Kürbispüree:

200 g Hokkaido-Kürbis	300 ml Gemüsefond	100 ml Sahne
50 g Butter	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Pilzrahm:

300 g kleine weiße Champignons	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
150 ml Sahne	150 ml Wildfond	2 EL weißer Balsamicoessig
4 EL Schmand	5 Zweige glatte Petersilie	1 TL Speisestärke
Öl	Salz	Pfeffer

Für den Kräuterschaum:

6 Zweige Thymian	6 Zweige glatte Petersilie	200 ml Sahne
200 ml Gemüsefond	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ TL Lezithin	Öl	Chilisalز
Pfeffer		

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Rehrücken waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Fleisch in einer Pfanne mit Öl und Thymian von allen Seiten scharf anbraten. Fleisch in den Backofen geben und garen, bis eine Kerntemperatur von 55 Grad erreicht ist.

Für das Kürbispüree:

Kürbis putzen, halbieren, Kerne entfernen und würfeln. In Gemüsefond weich kochen. Gemüsefond abgießen, sobald der Kürbis gar ist. Mit Sahne und Butter pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für den Pilzrahm:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Pilze putzen und mit Knoblauch, Schalotte und Öl in einer Pfanne anschwitzen. Mit Essig ablöschen, dann Fond und Sahne hinzugeben und einköcheln lassen. Schmand unterrühren. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und zum Pilz-Rahm geben. Alles unter Rühren aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zum Schluss unter den Pilz-Rahm geben.

Für den Kräuterschaum:

Thymian und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit Öl anschwitzen. Kräuter dazugeben. Mit Gemüsefond ablöschen. Dann Sahne hinzugeben und alles zu einer feinen Sauce pürieren. Sauce mit Chilisalز und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss mit Lezithin schaumig mixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Leona Malchow am 07. Februar 2019