

# Reh-Rücken mit Holunder-Aromen, Wildjus und Rote Bete

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

1 Rehrücken	2 Knoblauchzehen	Pflanzenöl
1 Bund Thymian	getrock. Holunderblüten	Salz, Pfeffer

### Für die Rote Bete:

2 Knollen Rote Bete mit Grün	4 Knollen vorgeg. Rote Bete	600 ml Rote Bete Saft
1-2 mehlig. Kartoffel	300 ml Sahne	4 EL Butter
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

### Für die Sauce:

1 große Zwiebel	2 Knoblauchzehen	200 ml Wildfond
100 ml Holunderbeerensaft (100%)	1 EL Puderzucker	Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

2 EL Rote Bete Kristalle	100 g Schmand	2 EL scharfer Meerrettich
3 TL Holunderbeerengelee	50 ml Holunderblütensirup	

### Für das Fleisch:

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Reh mit Salz und Pfeffer würzen und bei großer Hitze scharf in der Pfanne anbraten. Knoblauch abziehen und andrücken. Nach dem ersten Wenden, die Hitze vom Herd nehmen und nach ca. 1 Minute die Butter, Thymian und Knoblauch zum Aromatisieren zugeben. Im Ofen auf eine Kerntemperatur von ca. 48 Grad fertig garen. Vor dem Servieren 1 Minute ruhen lassen. Fleisch auf einer Seite in den Holunderblüten wälzen.

### Für die Rote Bete:

Wasser mit Salz aufsetzen. Kartoffel darin kochen. Die bereits gekochte Rote Bete in Stücke schneiden. In etwas Sahne und Milch aufkochen. Mit dem Stabmixer pürieren und je nach Konsistenz etwas pürierte gekochte Kartoffel zugeben und mit Butter, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die frische Rote Beete in kleine Stücke schneiden und in Rote-Beete-Saft weich dünsten.

### Für die Sauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. In der Pfanne für das Fleisch etwas Puderzucker karamellisieren lassen und die Zwiebel und den Knoblauch anbraten. Mit dem Wildfonds und dem Holundersaft ablöschen und den Jus einreduzieren. Vor dem Servieren etwas kalte Butter für die Bindung einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Garnitur:

Schmand mit dem Meerrettich mischen und in kleinen Mengen auf den Teller geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Kist am 13. November 2019