

Reh-Rücken, Reh-Praline, Romanesco-Creme, Rote-Bete-Gel

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 ausgel. Rehrücken à 500 g Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für die Rehpraline:

1 Stück vom Rehrücken (s.o.) 1 Laugenstange 200 ml Milch
200 g Pankomehl 2 Eier Butterschmalz
3 Wacholderkörner 1 Lorbeerblatt 3 Pfefferkörner
Salz

Für die Romanescocreme:

2 Köpfe Romanesco 100 ml Sahne 150 g Butter
Salz Pfeffer

Für die Portwein-Wildjus:

100 ml Rotwein 100 ml Portwein 400 ml Wildfond
3 EL dunklen Balsamico 1 EL Speisestärke 10 g Wacholderbeeren
1 g Nelken 15 g Piment 1 Sternanis
1 Lorbeerblatt 1 EL Zucker Salz
25 g schwarze Pfefferkörner

Für das Rote-Bete-Gel:

250 ml Rote Bete Saft 5 g Agar-Agar Pulver Salz

Für den Rehrücken:

Den Ofen auf 120 Grad Heißluft vorheizen.

Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Pfanne mit Butterschmalz aufsetzen. Reh im heißen Butterschmalz scharf anbraten. Im Backofen auf eine Kerntemperatur von 56 Grad ziehen lassen. Vor dem Anschneiden etwas ruhen lassen.

Für die Rehpraline:

Salz von der Laugenstange entfernen. Laugenstange in grobe Würfel schneiden. Milch mit Wacholder, Lorbeer und Pfefferkörnern erwärmen, 5 Minuten ziehen lassen, durch ein Sieb auf die Laugenwürfel gießen und kurz quellen lassen.

Rehrücken kleinschneiden und ein Ei sowie Salz und Pfeffer hinzugeben, gut durchmengen und 8 Pralinen formen.

Die Pralinen in einem aufgeschlagenen Ei wenden und im Pankomehl panieren. Schwimmend im heißen Butterschmalz von allen Seiten kross backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Romanescocreme:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Romanesco putzen und in kochendem Salzwasser ganz durchkochen.

Abgießen und in den Mixer geben. Mit Butter und Sahne die Konsistenz einstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Portwein-Wildjus:

Zucker in einem Topf karamellisieren lassen.

Mit Rotwein, Portwein und Balsamico ablöschen und einkochen lassen.

Wildfond zugeben und stark einreduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Konsistenz mit etwas aufgelöster Speisestärke einstellen.

Aus Wacholderbeeren, Pfeffer, Nelken, Piment, Sternanis und Lorbeerblatt im Mörser ein Wildgewürz herstellen und in die Sauce mischen. Wildgewürzmischung auch auf das Fleisch streichen.

Für das Rote-Bete-Gel:

Rote Bete Saft aufkochen und mit etwas Salz abschmecken.

Agar-Agar Pulver einrühren und durch ein Sieb in eine Metallauflaufform geben. Die Auflaufform in den Tiefkühler geben.

Das feste Rote Bete Gelee in den Mixer geben und pürieren. Gel in einen Spritzbeutel geben und in Punkten auf dem Teller platzieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alex Schöpe am 18. November 2019