

Reh-Rücken mit Pil-Ragout und Cranberry-Kompott

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

300 g Rehrücken	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
1 Zweig Schnittlauch	Salz	Pfeffer

Für das Pilzragout:

500 g gemischte Pilze	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
200 ml Sahne	100 ml Schwarzbier	250 ml Wildfond
15 g rosa Pfefferbeeren	Salz	Pfeffer

Für das Cranberry-Kompott:

100 g TK Cranberries	2 EL flüssiger Honig
----------------------	----------------------

Für den Rehrücken:

Den Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Reh waschen, trockentupfen und salzen. Kurz vor dem Servieren 2-3 Minuten zusammen mit dem Rosmarin und Thymian von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Pfeffer würzen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und über das Gericht streuen.

Spekulatius zerbröseln und über das Fleisch streuen. Dadurch wird das Gericht schön weihnachtlich und knusprig.

Für das Pilzragout:

Pilze putzen und in einer Pfanne anbraten. Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein hacken, in die Pfanne geben und etwas anbrennen lassen. Mit Schwarzbier ablöschen und zusammen mit dem Wildfond einkochen lassen. Am Ende Sahne dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Pfefferbeeren garnieren.

Für das Cranberry-Kompott:

Honig in einem Topf braun werden lassen. Cranberries dazu geben und mit etwas Wasser ablöschen. Das Ganze einige Minuten köcheln lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Becker am 28. November 2019