

Reh-Rücken mit Rosenkohl-Salat, Speck-Schaum, Polenta

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 ausgel. Rehrücken (400 g)	1 Zweig Thymian	1 EL Butter
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Steinpilz-Polenta:

150 g Instantpolenta	15 g getrock. Steinpilze	200 ml Milch (3,5%)
200 ml Gemüsefond	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für den Rosenkohlsalat:

300 g Rosenkohl	100 g Bauchspeck	1 Apfel
60 g Walnüsse	2 EL Apfelessig	1 Prise Zucker
Öl, Salz, Pfeffer		

Für den Speckschaum:

150 g Bauchspeck	1 Zweig Thymian	100 ml Milch
100 ml Gemüsefond	Öl	

Für die Garnitur:

5 frische kleine Steinpilze	2 EL Butter	Salz, Pfeffer
-----------------------------	-------------	---------------

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken abbrausen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer sehr heißen Pfanne in Öl anbraten. Von jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Thymian abbrausen, trocken wedeln und mit in die Pfanne geben.

Butter hinzufügen und Fleisch für 25 Minuten in den Ofen geben. Fleisch anschließend in Tranchen schneiden.

Für die Steinpilz-Polenta:

Milch und Fond in einem Topf aufkochen lassen, Temperatur herunterdrehen und Polenta einrühren. Getrocknete Steinpilze eine Zeit lang in Wasser einlegen, abtropfen lassen, klein schneiden und zur Polenta geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Falls die Polenta zu fest wird, etwas mehr Wasser einrühren. Vor dem Servieren mit 1 EL Butter verfeinern.

Für den Rosenkohlsalat:

Rosenkohl putzen und in die einzelnen Blätter zerlegen. Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl knusprig braten. Speck zur Seite stellen und restliches Öl für das Dressing aufheben. Apfel waschen, trockenreiben und in feine Streifen raspeln.

Ein Dressing aus dem Specköl, Apfelessig, Salz, Pfeffer, Zucker anrühren. Walnüsse halbieren. Rosenkohlblätter in kochendem Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren und abgießen. Mit dem Dressing vermischen und Salat mit Apfel, Speck und Walnüssen garnieren.

Für den Speckschaum:

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Speck grob schneiden und mit Thymian in einem heißen Topf in Öl anbraten. Mit Milch und Fond ablöschen und 10 Minuten einköcheln lassen. Durch ein Sieb geben und die Flüssigkeit vor dem Servieren aufmixen.

Für die Garnitur:

FrISCHE Steinpilze putzen, halbieren und in etwas Butter in einer Pfanne anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Polenta anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Ley am 23. November 2020