

Tataki vom Reh mit Kürbis und Curry-Mango-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für das Reh-Tataki:

200 g Rehrückenfilet 2 EL Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für das Kürbispüree:

300 g Butternusskürbis 400 ml Kokosmilch 1 EL Butter
Chili Salz

Für den Kürbis:

400 g Langer von Neapelkürbis 1 Knoblauchzehe 1 EL Butter
1 EL Olivenöl 2 Zweige Zitronenthymian Salz, Pfeffer

Für die Kürbis-Chips:

50 g Butternusskürbis Sonnenblumenöl Salz

Für die Mayonnaise:

$\frac{1}{4}$ Thai-Mango 1 Ei, Größe L $\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf
 $\frac{1}{2}$ EL gelbe Currypaste 1 $\frac{1}{2}$ EL Weißweinessig 125 ml Erdnussöl
 $\frac{1}{2}$ TL Currypulver 1 Prise Zucker Cayennepfeffer, Salz

Für die Garnitur:

4 Physalis 1 Mango

Für das Reh-Tataki: Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Rehrückenfilet waschen, trockentupfen, von Haut und Sehnen befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Butterschmalz von jeder Seite 1 Minute anbraten. Herausnehmen und ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren erneut 1 Minute braten und anschließend das Fleisch in dünne Tranchen schneiden.

Für das Kürbispüree: Butternusskürbis schälen, Kerngehäuse entfernen und in 2 cm große Stücke schneiden. In Kokosmilch weichkochen. Anschließend die Kürbisstücke mit einer Schaumkelle herausholen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Kürbis mit Salz und Chili würzen. Butter einrühren. Je nach Konsistenz noch etwas heiße Kokosmilch unterrühren.

Für den Kürbis: Neapelkürbis schälen, Kerngehäuse entfernen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. In Öl und Butter auf beiden Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Knoblauch abziehen und klein schneiden. Zitronenthymian abbrausen, trockenwedeln und rebeln. Knoblauch und Zitronenthymian auf den Kürbis streuen. Kürbis in der Pfanne in den vorgeheizten Ofen stellen und ca. 10-15 Minuten fertig garen.

Für die Kürbis-Chips: Butternusskürbis schälen, vom Kerngehäuse befreien und in sehr dünne Scheiben hobeln. Bei 160 Grad in Öl frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Für die Curry-Mango-Mayonnaise: Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und grob zerkleinern.

Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. Mango, Eigelb, Weißweinessig, Senf, Currypaste, Currypulver, Zucker, Cayennepfeffer und Salz in einen hohen Becher geben und mit einem Stabmixer pürieren. Dann das Erdnussöl langsam einfließen lassen und dabei ständig weitermixen.

Für die Garnitur: Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Physalis putzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexandra Ortner am 24. November 2020