

Reh-Rücken mit Rotwein-Soße und Rosenkohl-Püree

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

200 g ausgel. Rehrücken	2 EL Butterschmalz	4 Zweige Rosmarin
6-8 Wacholderbeeren	10 Pfefferkörner	1 gestr. TL Meersalz

Für die Rotwein-Sauce:

1 Schalotte	100 g Crème-fraîche	300 ml trockener Rotwein
5 EL Holunderbeermark	Salz	Pfeffer

Für das Rosenkohlpüree:

200 g Rosenkohl	2 mehligk. Kartoffeln	1 Zitrone
2-3 EL Butter	5-6 Zweige glatte Petersilie	Piment-d'Espelette
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 EL Fenchelsamen

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 70 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Rehfilet parieren, waschen und trockentupfen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln von den Zweigen lösen und diese fein hacken.

Wacholderbeeren mit Pfefferkörnern und Meersalz fein mörsern, dann den gehackten Rosmarin hinzugeben. Das Filet mit der Würzmischung bestreuen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Filet darin ringsherum scharf anbraten. Anschließend das Fleisch in den vorgeheizten Ofen geben und fertig garen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Für die Rotwein-Sauce:

Bratensatz mit Rotwein ablösen. Schalotte abziehen und grob einschneiden. Schalotte in die Pfanne geben und den Rotwein reduzieren lassen. Temperatur herunterschalten. Dann Holunderbeermark hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Crème fraîche einrühren. Die Sauce darf nun nicht wieder aufkochen.

Für das Rosenkohlpüree:

Rosenkohl waschen und die äußersten Blätter abziehen.

Rosenkohlblätter kurz blanchieren, abschrecken und für die Garnitur beiseitelegen. Röschen vierteln und in einen Topf mit Wasser geben.

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln und Rosenkohl jeweils in einen kleinen Topf geben und ca. 15 Minuten garen.

Sobald das Gemüse gar ist, die Töpfe von der Herdplatte nehmen und das Wasser abgießen. Rosenkohl und Kartoffel zusammen in einen Topf geben und mit einem Pürrierstab fein pürieren. Butter hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Piment d'Espelette abschmecken.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unter das Püree rühren. Zitrone halbieren, den Saft auspressen und das Püree mit Zitronensaft abschmecken. Püree in einen Spritzbeutel geben und dekorativ auf den Teller geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dominic Wagenbrenner am 14. Juni 2021