

# Reh-Rücken mit Gin-Portwein-Soße und Kartoffel-Gratin

## Für zwei Personen

### Für den rosa Rehrücken:

400 g Rehrücken Olivenöl Salz, Pfeffer

### Für das Kartoffelgratin:

1 große mehligte Kartoffel  $\frac{1}{2}$  Knoblauchzehe 250 g Schlagsahne  
100 ml Milch 150 g Comté-Käse 1 TL getrockneter Thymian  
1 TL getrockneter Majoran Muskatnuss Salz, Pfeffer

### Für die Gin-Portwein-Sauce:

1 mittelgroße Karotte  $\frac{1}{2}$  Stange Sellerie 1 Schalotte  
1 EL Tomatenmark 150 ml Tawny-Port 100 ml kräftiger Rotwein  
200 ml Wildfond 2 EL Preiselbeermarmelade 2 gute EL Gin  
Pflanzenöl 150 g eiskalte Butter 2 Sternanis  
5 Wacholderbeeren 5 Pfefferkörner

### Für den rosa Rehrücken:

Den Ofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen.

Rehrücken parieren und gut salzen. In der heißen Pfanne mit etwas Olivenöl scharf von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Ofen ca. 6 Minuten nachgaren.

Kurz vor dem Servieren den Rehrücken in drei feine Tranchen schneiden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für das Kartoffelgratin:

Kartoffel schälen und mit dem V-Hobel in dünne Scheiben hobeln.

Knoblauch abziehen und durchpressen.

Schlagsahne, Milch und gepresste Knoblauchzehe einmal kurz aufkochen lassen. Mit Muskat, Thymian, Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken und Kartoffeln darin fast fertig garen.

Kartoffeln mit der heißen Flüssigkeit in eine Auflaufform geben. Comté gleichmäßig drüber reiben und bei 180 Grad ca. 15 Minuten garen.

### Für die Gin-Portwein-Sauce:

Schalotte abziehen und in etwas Pflanzenöl dünsten. Karotte und Sellerie schälen, kleinschneiden und zusammen mit Tomatenmark dazugeben und etwas anrösten. Mit etwa der Hälfte des Portweines ablöschen und ein wenig einkochen lassen. Mit etwa der Hälfte des Rotweins aufgießen und ein wenig einkochen lassen. Mit etwa der Hälfte des Fonds aufgießen.

Preiselbeermarmelade, Sternanis, Wacholderbeeren, Pfefferkörner und den Gin dazugeben. Alles gut köcheln lassen und immer wieder, wenn nötig, mit Flüssigkeit aufgießen.

Nach ca. 20 Minuten mit einem Sieb die Sauce abseihen und die Flüssigkeit auffangen. Bei niedriger Temperatur weiter am Herd lassen.

Kurz vor dem Servieren nochmal durch ein Sieb seihen und Flüssigkeit wieder auffangen und diese bei geringer Hitze mit eiskalter Butter unter ständigem Rühren binden.

Die Sauce sollte einen wunderbaren Glanz haben und die Butter darf dabei nicht gerinnen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Grabler am 10. August 2021