

# Reh-Rücken mit Spitzkohl und Portwein-Jus

**Für zwei Personen**

**Für Filet und Jus:**

250 g Rehrücken, vom Mittelstück	2 Knoblauchzehen	1 rote Chilischote
$\frac{1}{2}$ Ingwerknolle	1 Zitrone	50 g Butter
150 g kalte Butter	100 ml Madeira	100 ml roter Portwein
200 ml trockener Rotwein	300 ml Wildfond	1 EL alter Balsamico
1 EL Puderzucker	2 EL Tomatenmark	2 Zweige Rosmarin
1 TL Wacholderbeeren	1 TL Piment	2 Lorbeerblätter
1 TL Zimt	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

**Für den Kohl:**

1 Spitzkohl	50 geröstete Cashewkerne	50 g gesalzene Butter
50 ml dunkle Sojasauce		

**Für die Garnitur:**

Rote-Rübe-Kresse	Meersalz
------------------	----------

**Für Filet und Jus:**

Den Ofen auf 60 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in etwas Butterschmalz kurz und scharf anbraten. Nun das Fleisch herausnehmen und in den vorgeheizten Ofen warmhalten. In die gleiche Pfanne etwas Puderzucker streuen, Tomatenmark dazugeben, kurz anrösten lassen, nacheinander alle Flüssigkeiten hinzufügen und um die Hälfte reduzieren. Eine Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Chili längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein würfeln. Ein Stück des Ingwers abschneiden, schälen und ebenfalls klein hacken. Zitrone waschen und 2 Zitronenschalen abschälen. Nun Knoblauch, Rosmarin, Chili, Ingwer und Zitronenschalen dazugeben und nach 2 Minuten wieder herausnehmen. Balsamico dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Jus mit eiskalter Butter binden. Die übriggebliebene Knoblauchzehe abziehen und 1 TL Wacholderbeeren mörsern. Kurz vor dem Anrichten das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in einer separaten, heißen Pfanne mit Butter, Zimt, Wacholderbeeren, Piment, Lorbeerblättern, Rosmarin und der Knoblauchzehe fertig braten.

**Für den Kohl:**

Den Spitzkohl waschen, halbieren und eine Hälfte in feine Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne flüssig werden lassen und die Spitzkohl Scheiben dazugeben. Den Kohl kurz angehen lassen, die Cashewnüsse dazugeben und mit dunkler Sojasauce ablöschen.

**Für die Garnitur:**

Das Reh mit Spitzkohl und Portweinjus auf Tellern anrichten und mit etwas Kresse garnieren. Ggf. mit etwas Meersalz bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sebastian Oswald am 23. August 2021