

Reh-Rücken im Pistazien-Mantel mit Portwein-Soße

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g ausgelöster Rehrücken	50 g Pistazien,	1 Zweig Rosmarin
2 Zweige Thymian	1 EL Wacholderbeeren	4 EL neutrales Öl
2 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Portweinsauce:

100 g Perlzwiebeln	150 ml roter Portwein	100 ml Rotwein
400 ml Wildfond	2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt	1 TL Wacholderbeeren	4 EL eiskalte Butter
1 TL Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Muskatkürbis-Püree:

$\frac{1}{4}$ Muskatkürbis	1 Schalotte	200 ml Gemüsefond
100 ml Sahne	100 ml Weißwein	1 Zitrone
3 EL Butter	1 Prise Muskatnuss	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Crumble:

1 Zweig Thymian	50 g Lebkuchen	2 Rosenkohlröschen
	3 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für den Rehrücken: Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Pfanne aufstellen und mit dem Öl sehr heiß werden lassen. Reh von beiden Seiten 2 Minuten sehr scharf anbraten. In der letzten Minute der zweiten Seite Thymian, Rosmarin und angedrückte Wacholderbeeren sowie 1 EL Butter dazugeben. Fleisch herausnehmen, von beiden Seiten salzen, pfeffern und auf ein Ofengitter geben. Kräuter und restliche Butter auf das Fleisch geben. Fleisch im Ofen mit Hilfe eines Fleischthermometers auf eine Kerntemperatur von ca. 55 Grad garen. In der Zwischenzeit Pistazien ohne Öl goldbraun rösten, leicht salzen und hacken. Reh aus dem Ofen nehmen, pfeffern mit Öl bestreichen und in den gehackten Pistazien wälzen. Vor dem Servieren ca. 3 Minuten ruhen lassen.

Für die Portweinsauce: Perlzwiebeln abziehen und mit den Abschnitten des Rehrückens im Pfannensatz des bereits gebratenen Rehrückens goldbraun rösten.

Kräuter, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren in die Pfanne geben und mit Portwein und Rotwein ablöschen. Alkohol verkochen lassen und mit Fond aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und einköcheln lassen. Zum Schluss mit kalter Butter montieren. Kräuter, Lorbeer und Wacholder vor dem Servieren herausnehmen.

Für das Muskatkürbis-Püree: Kürbis in Spalten schneiden und Kerne und Fruchtfleisch mit einem Löffel auskratzen. Schale mit einem Messer abschneiden und Kürbis in grobe Würfel schneiden. 1 EL Butter in einem Topf schmelzen. Schalotte grob würfeln und in der Butter anbraten. Kürbis dazugeben und kurz anrösten.

Mit Weißwein ablöschen und Alkohol verkochen lassen. Anschließend mit Gemüsefond und Sahne aufgießen und köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Mit der Butter fein pürieren und mit Zucker, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Muskatnuss abschmecken.

Für den Crumble: Butter in einer Pfanne erhitzen. Lebkuchen zerbröseln und in der Butter mit dem Thymianzweig anrösten. Rosenkohl vom Strunk befreien und einzelne Blätter abzupfen. Rosenkohlblätter in die Pfanne geben und kurz durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jaqueline Paasche am 25. November 2021