

Reh-Tataki, Muskatkürbis-Chutney, Pistazien-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für das Reh-Tataki:

2 Rehrücken	1 EL Wachholderbeeren	Butter
Salz	Pfeffer	

Für das Kürbis-Chutney:

1 Stück Muskatkürbis	1 rote Zwiebel	10 g Ingwerwurzel
3-5 Zweige Thymian	100 ml Weißweinessig	50 g brauner Zucker
Chili	Salz	Pfeffer

Für die Mayonnaise:

50 g Pistazien	2 Eier	1 TL Senf
2 EL Weißweinessig	250 ml neutrales Öl	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

2 Rosenkohlköpfe	50 g Cranberrys	100 ml Roter Portwein
1 Lebkuchen, natur	50 g Pistazien	Eiswasser
1 EL Butter	1 EL Zucker	Salz

Für das Reh-Tataki:

Den Rehrücken von allen Seiten in Butter kurz scharf anbraten (ca. 1 Minute), dann mit Salz, Pfeffer und gemörsertem Wachholder würzen und warm stellen.

Kurz vor dem Servieren in sehr dünne Scheiben aufschneiden.

Für das Kürbis-Chutney:

Kürbis in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Ingwer schälen. Zwiebeln in feine Spalten schneiden, Ingwer fein würfeln. Thymian waschen, trockenwedeln, Blättchen von den Stielen zupfen. Kürbis, Zwiebeln, Ingwer, Zucker, Essig, 250 ml Wasser, Thymian, Pfefferkörner, Chiliflocken und 1 TL Salz in einen Topf geben. Unter Rühren aufkochen, zugedeckt bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Für die Mayonnaise:

Pistazien anrösten und in Mixer zu Paste zerkleinern.

Für die Mayonnaise Eier trennen und Eigelbe, Weißweinessig, Senf, Essig, Salz, Zucker und Pfeffer in einen hohen Rührbecher geben. Nach und nach das Öl mit dem Stabmixer schnell untermixen, sodass eine feste Mayonnaise entsteht.

Für die Garnitur:

Lebkuchen und Pistazien im Mixer fein mahlen. Blätter vom Rosenkohl abzupfen, kurz in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Butter zu Nussbutter köcheln lassen. Rosenkohlblätter dadurch ziehen und auf Teller anrichten. Zucker karamellisieren, mit Portwein ablöschen und Cranberrys dazugeben. Wenn sie aufplatzen alles pürieren, durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen. Cranberry-Sauce mit Hilfe von einer Spritztülle in Rosenkohl-Blättchen auf Tellern füllen.

Lebkuchen-Pistazien-Erde auf Teller streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jan Kapfer am 25. November 2021