

Reh-Rücken Baden-Baden

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g Rehrücken, ohne Knochen	Butter	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Orangenpfeffer	3 EL Sonnenblumenöl
Salzflocken	Salz	

Für die Wildrahmsauce:

150 g Abschnitte vom Reh	50 g Knollensellerie	$\frac{1}{2}$ Petersilienwurzel
$\frac{1}{2}$ Karotte	1 Lauchzwiebel	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 große rote milde Chilischote	10 g Ingwer
1 Orange, (Abrieb,Saft)	30 g kalte Butter	1-2 EL Crème-fraîche
50 ml Sahne	125 ml kräftiger Rotwein	2 EL Portwein
1 TL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ TL dunkler Aceto Balsamico	750 ml dunkler Wildfond
50 ml Holundersaft	2 EL Holunderbeerengelee	10 g dunkle Chili-Schokolade
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 Lorbeerblatt
Tonkabohne	1 Sternanis	2 Wacholderbeeren
Piment-d´Espelette	$\frac{1}{4}$ TL Ras el-Hanout	3 weiße Pfefferkörner
3 schwarze Pfefferkörner	1 TL Speisestärke	3 EL Sonnenblumenöl
Salz		

Für die Spätzle:

200 g Spätzle-Mehl, Type 405	3 Eier	40 g Butter
50 ml Mineralwasser	Muskatnuss	Salz
Eiswasser		

Für die Pilze:

4 Kräuterseitlinge	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 kleine Schalotte
Piment d´Espelette	2-3 Zweige glatte Petersilie	2 EL Distelöl
Salz	Pfeffer	

Für das Preiselbeerkompott:

100 g TK-Preiselbeeren	1 Orange, (Abrieb,Saft)	1 Zitrone, Saft
2 cl Portwein	Honig	50 ml Johannisbeersaft
$\frac{1}{2}$ Vanillestange	Tonkabohne	30 g weißer Rohrzucker
1 Prise Salz		

Für die Birne:

2 kleine Birnen	1 Orange, Abrieb	1 Zitrone, (Saft,Abrieb)
100 ml Weißwein	2 cl weißer Portwein	1 Sternanis
1 kleine Zimtstange	1 Nelke	1,5 EL weißer Rohrzucker
1 Prise Salz		

Für die Garnitur:

10 kl. essbare Blüten	1-2 Zweige glatte Petersilie
-----------------------	------------------------------

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rehrücken von Sehnen und Silberhaut befreien. Rehrücken mit Salz und Orangenpfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten je 1 Minute gut farbig anbraten, dann für ca. 6-8 Minuten auf ein Ofengitter in den vorgeheizten Backofen geben. Sobald das Fleisch eine Kerntemperatur von 54 Grad erreicht hat, herausnehmen und in Folie gewickelt

ruhen lassen.

Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Vor dem Servieren den Rehrücken in einer heißen Pfanne mit einer Flocke Butter, Rosmarin und Thymian nachbraten. Mit Salzflöcken würzen.

Für die Wildrahmsauce:

Schalotte und Knoblauch abziehen und würfeln. Knollensellerie, Petersilienwurzel, Karotte und Lauchzwiebel putzen, waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Chilischote der Länge nach halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und würfeln.

Lorbeer, Sternanis, Wacholderbeeren, Piment d'Espelette, Ras el Hanout, weiße und schwarze Pfefferkörner in einer größeren Pfanne ohne Fett anrösten. Öl hinzugeben. Dann Tomatenmark, Schalotte, Knoblauch, Sellerie, Petersilienwurzel, Karotte, Lauchzwiebel und Chili zusammen mit den Abschnitten vom Rehrücken mit in die Pfanne geben und anschwitzen. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls mit in die Pfanne geben. Mit Portwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Rotwein, Holundersaft und dem Wildfond auffüllen.

Ingwer schälen und reiben. Orange unter heißem Wasser abspülen, etwa $\frac{1}{4}$ der Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Ingwer, Orangenabrieb und saft, Salz und Piment d'Espelette zur Sauce geben.

Sauce um ein Drittel reduzieren. Alles durch ein Sieb streichen. Mit Holunderbeerengelee, Aceto Balsamico, dunkler Chili-Schokolade, einer Prise Tonkabohne und Salz abschmecken. Evtl. Speisestärke mit wenig Wasser verrühren und die Sauce abbinden. Crème fraîche, Sahne und kalte Butter einrühren.

Für die Spätzle:

Spätzle-Mehl, Eier, Mineralwasser, etwas Salz und eine gute Prise frisch geriebene Muskatnuss zu einem glatten Teig verrühren. Dann den Teig so lange mit einem Kochlöffel schlagen, bis er Blasen wirft. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen, bevor er nochmals geschlagen wird. Er sollte sich ziehen lassen, ohne zu reißen.

Ein Spätzlebrett zunächst einmal kurz in heißes Wasser tauchen und das überschüssige Wasser abstreichen. Nun das Spätzlebrett schräg über einen Topf mit ca. 4 Liter leicht siedendes Salzwasser halten und mit einem Teigschaber oder einer langen Palette, mit einer Bewegung von oben nach unten, lange Teigportionen abstechen und in das siedende Wasser schaben. Für Ungeübte eignet sich eine Spätzlepresse.

Spätzle ca. 2 bis 3 Minuten ziehen lassen. Die oben schwimmenden Spätzle mit einem Schaumlöffel abschöpfen, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Vorgang wiederholen, bis der Teig verbraucht ist.

Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und die Spätzle darin vor dem Servieren heiß schwenken. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für die Pilze:

Kräuterseitlinge putzen, längs in 3-4 Streifen schneiden und in heißem Distelöl braten. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Kurz in der Pfanne schwenken. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und mit den Pilzen schwenken.

Für das Preiselbeerkompott:

Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze flüssig werden lassen, dann die Preiselbeeren dazugeben und karamellisieren. Orange und Zitrone waschen. Orange abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Zitrone halbieren und auspressen. Vanilleschote der Länge nach halbieren. Tonkabohne reiben. Orangenabrieb, Orangensaft, 1 TL Zitronensaft, Vanilleschote, 1 Prise Tonkabohne, Salz und Portwein zu den Preiselbeeren geben. Alles verrühren und einkochen lassen. Sollte das Kompott

zu dicklich sein, Johannisbeersaft nachgießen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Honig abschmecken.

Für die Birne:

Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. In eine Schale mit kaltem Wasser geben. Birnen so schälen, dass der Stiel an der Birne bleibt, dann sofort in kaltes Zitronenwasser legen. Dann das obere Drittel der Birne abschneiden, beiseitelegen und den unteren Teil mit einem runden Ausstecher aushöhlen.

Rohrzucker in einem Topf leicht karamellisieren. Birnenschalen und ausgestochenen Teile der Birne mit dem Weißwein und Portwein ablöschen. Sternanis, Zimtstange, Nelke und Salz hinzugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Alles durch ein Sieb passieren, dann die Gewürze in den Sud zurücklegen. Zitronen- und Orangenschale dazugeben und die Birnen im Sud in etwa 5 Minuten bissfest kochen.

Herausnehmen, abtropfen lassen, mit dem Preiselbeerkompott füllen, den passenden Deckel aufsetzen und warm stellen.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Petersilie und Blüten als Garnitur verwenden.

Christa Lührmann am 25. April 2022